

Paris 1981

Gérald Jack GILBANK
Agrégé de l'Université
Docteur es Lettres et Sciences Humaines

LES VIGNOBLES DE QUALITÉ DU SUD-EST DU BASSIN PARISIEN

évolution économique et sociale

CHABLIS - POUILLY-SUR-LOIRE - SANCERRE
QUINCY - REUILLY - MENETOU-SALON - IRANCY - SAINT-BRIS



LES VIGNOBLES DE QUALITÉ
DU SUD-EST
DU BASSIN PARISIEN

CHARLES-POULLEY-S. LÉONIE RANCERON
QUINCY - BURELLE - MENETOU-SALON - ST-JACQUES - SAINT-GERMAIN

LES VIGNOBLES DE QUALITÉ
DU SUD-EST
DU BASSIN PARISIEN

La reproduction de cette thèse a bénéficié
d'une subvention du Ministère des Universités

Copyright by G.J. GILBANK

Tous droits de reproduction et de traduction
réservés pour tous pays y compris l'U.R.S.S.

Gérald Jack GILBANK
Agrégé de l'Université
Docteur es Lettres et Sciences Humaines

LES VIGNOBLES DE QUALITÉ DU SUD-EST DU BASSIN PARISIEN

évolution économique et sociale



**CHABLIS - POUILLY-SUR-LOIRE - SANCERRE
QUINCY - REUILLY - MENETOU-SALON - IRANCY - SAINT-BRIS**

PARIS 1981

Éditions Jack LEBLANC
4 rue de l'Université
Boulevard des Capucines et Sévigné 11400 Paris

LES VIGNOBLES DE QUALITÉ DU SUD-EST DU BASSIN PARISIEN

évolution économique et sociale



CHABLIS - POUILLEY-SUR-LOIRE - SANCERRE
CHARENTAIS - REUILLY - MENETON-SALON - IRANCY - SAINT-BRIS

Éditions de la Vigne
4 rue de l'Université
Boulevard des Capucines et Sévigné 11400 Paris

A la mémoire de Jean-Baptiste MOREUX
fils d'un vigneron de Bué.

A Monique.

AVANT-PROPOS

En dépit du titre de cet essai, il ne s'agit pas ici d'établir une monographie de chacun des petits vignobles du quadrant sud-oriental du Bassin Parisien, mais bien plutôt de chercher les raisons de leur maintien dans un ensemble de régions qui furent jadis d'importantes productrices de vin, et que les progrès mêmes de l'agriculture ont détournées de la vigne. La tentation était grande de considérer ces flots viticoles comme les reliques d'un grand vignoble en voie d'extinction totale; y céder eût été méconnaître les caractéristiques spécifiques qui distinguent fondamentalement vignoble commun et vignoble de qualité. Dans les régions continentales extra-méditerranéennes au moins, entretenir cette confusion, conduit à se priver de toute explication convenable de l'évolution de la viticulture. Aussi, l'hypothèse d'une permanence de la viticulture de qualité - et de celle-là seule - sur les lieux mêmes où elle existe aujourd'hui, a-t-elle été formulée dès le départ.

Rechercher tout ce qui peut prouver et expliquer cette permanence imposait un recours constant à l'Histoire. Sans avoir pour autant la prétention, bien insoutenable, de "faire l'histoire" de ces vignobles, il a fallu recueillir, dans un passé proche - moins de deux siècles - des témoignages suffisamment établis et localisés de la continuité des phénomènes à étudier: essentiellement ce qui peut justifier l'enracinement d'une vieille société vigneronne. La démarche n'était plus hypothétique dès l'instant où l'on pouvait constater que l'essor actuel des vignobles du sud-est parisien était le fait des arrière-petits-fils des vignerons du XIX^e siècle.

Cependant le recours à l'histoire aurait perdu beaucoup de son efficacité s'il avait estompé la référence à l'espace particulier dans lequel vit une société qui s'adonne à la viticulture de qualité: ces coteaux où l'on

cherche à la fois l'abri, un ensoleillement moins médiocre qu'alentour, la pente où l'eau ni l'air froid ne demeurent, sont ceux-là mêmes qu'une lente mutation a finalement rassemblés en la possession de ceux qui les cultivent. Et l'évolution technique de l'agriculture est telle que les exploitants des plaines et des plateaux voisins se détournent de ces terroirs ingrats qui ne conviendraient pas à la céréaliculture moderne.

Ces isolats viticoles ne sont si petits que mesurés à la jauge commune: l'hectare ici n'a cependant pas le même sens que plus haut, ou plus bas; il faut garder présente à l'esprit sa valeur foncière ou celle de sa production brute, pour ne pas rompre le contact avec la réalité. Ici tout doit être vu à grande échelle: 50 ares plantés dans l'aire d'appellation "Chablis" donnent un produit brut de 20 000 F en 1977 ! C'est la raison pour laquelle aucune liberté n'a été prise vis-à-vis des précisions chiffrées, et qu'il a fallu, par exemple, en matière de propriété, retenir jusqu'au plus petit lopin. Aussi en dépit de son étroitesse spatiale, le sujet a-t-il nécessité la mobilisation d'une documentation abondante.

L'exigence de précision chiffrée qui a dominé de bout en bout cette étude n'a pu être satisfaite que grâce à des facilités d'accès aux sources essentielles: dans l'Yonne, Monsieur le Directeur des Impôts, dans la Nièvre et le Cher, tous les maires des communes viticoles, m'ont laissé disposer librement des documents cadastraux anciens, ce qui m'a permis le dépouillement exhaustif évoqué dans la deuxième partie de cet ouvrage. L'étude des exploitations actuelles et de leur évolution récente est redevable à Messieurs les Directeurs et Chefs de Service de la Mutualité Sociale Agricole du Cher, de la Nièvre et de l'Yonne, ainsi qu'à Messieurs les Ingénieurs de l'I.N.A.O. de Paris et de Dijon. Bien des difficultés soulevées par des questions d'ordre technique ont été aplanies au cours de conversations avec Messieurs les Directeurs de la Station Agronomique de l'Yonne et de la Station Viticole Expérimentale de Cours-les-Cosne. Que tous trouvent ici l'expression de ma gratitude.

Mais c'est le contact direct avec les viticulteurs, entretenu durant de longues années, qui m'a permis une compréhension nuancée de l'évolution de ces vignobles. Parmi ces informateurs précieux, certains ont pu m'apporter des témoignages directs sur les crises du tournant du siècle; beaucoup d'entre eux ont disparu: aussi est-ce à leur mémoire que je fais l'hommage d'une reconnaissance émue. Que tous les autres, par qui prospèrent ces vignobles tant de fois parcourus, soient assurés de la sympathie que je leur porte.

Il me faut réserver une mention spéciale à M. William FEVRE, Président du Syndicat Viticole de Chablis, pour l'importance des renseignements qu'il m'a communiqués et ses interventions pour me permettre l'accès à différentes sources documentaires.

Mais bien avant même qu'il ne fût question de recherche, Monsieur le Professeur Pierre GEORGE a orienté d'une façon décisive ma carrière; je mesure clairement tout ce que je lui dois.

Durant huit années, Madame J. BONNAMOUR n'a cessé de me prodiguer des conseils et des encouragements, et, avec une inlassable patience, m'a incité à mettre un terme à la rédaction d'un ouvrage, trop souvent ajournée pour combler des lacunes de l'information. Aussi, la gratitude que je lui voue est-elle sans réserve.

Cependant la nature du sujet choisi me confinait dans un certain isolement parmi les géographes parisiens. J'ai eu la chance de pouvoir assez tôt entreprendre avec Madame R. GADILLE un dialogue sur des préoccupations communes de recherche où j'ai puisé souvent des raisons de poursuivre. Est-il nécessaire de dire ici que je reconnais le haut prix de son rôle; maintes pages de cet ouvrage font plus que de laisser deviner une influence: elles affirment un choix.

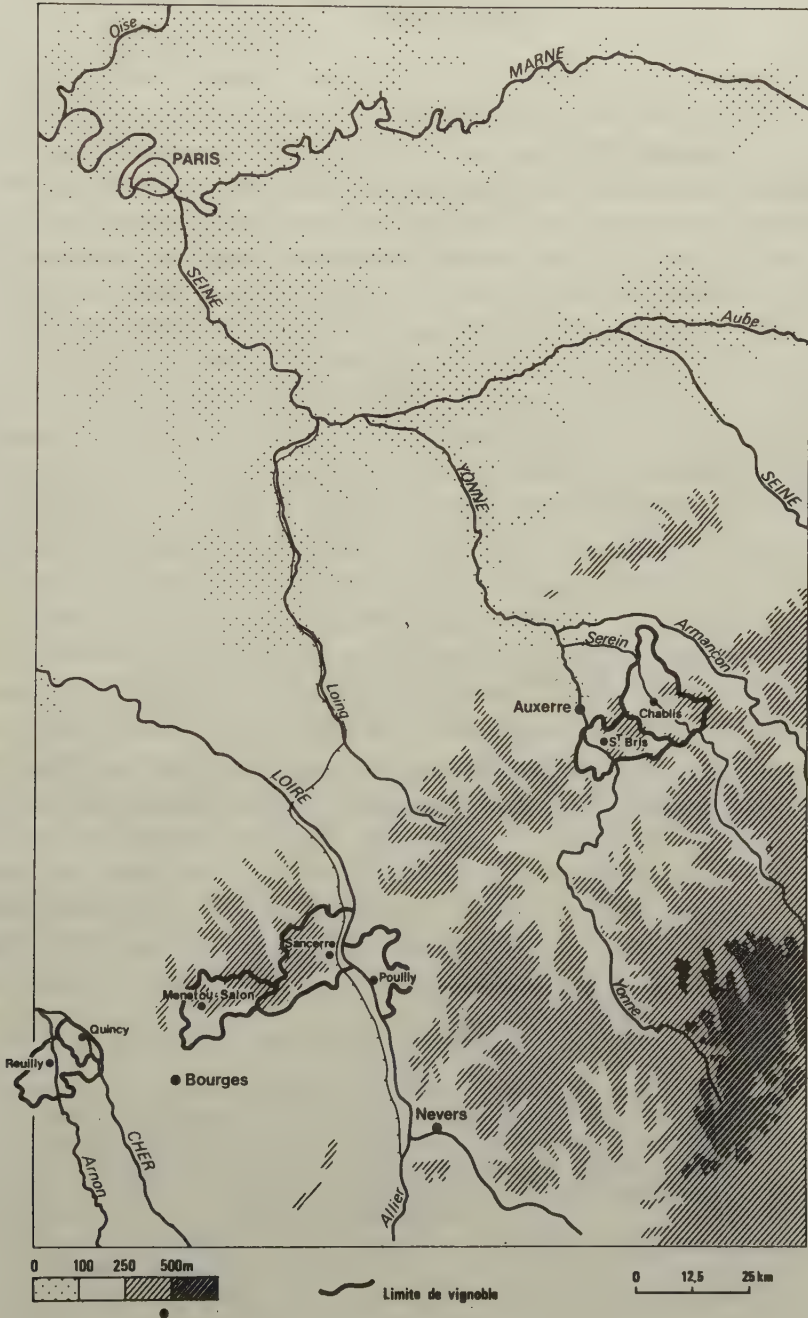
J'aurai mauvaise grâce d'oublier qu'une part essentielle de l'ouvrage achevé, le dessin des cartes et des graphiques, a été assumée par Mademoiselle Marie-Luce LAMBERT, avec autant de compétence que d'amical dévouement, et

que l'illustration photographique et la correction du texte dactylographié, ont, dans la même atmosphère de cordialité attentive, été effectuées par Mademoiselle Marie Claude GUERRINI.

Cette thèse cependant n'aurait pas été menée à sa fin sans la collaboration directe et quotidienne d'une compagne qui a beaucoup sacrifié pour me permettre de parvenir au but fixé.

LES VIGNOBLES DE QUALITE DU SUD-EST DU BASSIN PARISIEN

CARTE 1



ABREVIATIONS

- A.D. - Archives Départementales.
- A.N. - Archives Nationales.
- B.A.G.F. - Bulletin de l'Association des Géographes Français
- B.O.I.V. - Bulletin de l'Office International du Vin.
- B.S.S.Y. - Bulletin de la Société Scientifique de l'Yonne.
- D.D.A. - Direction Départementale de l'Agriculture.
- I.N.A.O. - Institut National des Appellations d'Origine
Contrôlée des vins et des eaux-de-vie.
- I.V.C.C. - Institut des Vins de Consommation Courante.
- M.S.A. - Mutualité Sociale Agricole.
- R.V. - Revue de Viticulture.
- S.A.U - Superficie Agricole Utilisée.

Mesures locales

La corde (1/100e d'arpent) vaut à Chablis : 0,607 are
à Auxerre : 0,51 are.

La feuillette, comme unité de mesure était comptée pour 136
litres (d'après la comptabilité d'un négociant de
Chablis).

- INTRODUCTION -

Du vignoble parisien qui au milieu du siècle dernier s'étendait sur environ 150.000 hectares entre le centre du Bassin, le Morvan et les confins nord-orientaux du Massif-Central, que reste-t-il aujourd'hui ? - De très rares lambeaux sans valeur autour de Paris, des reliques insolites entre les champs d'orge et de maïs du Gâtinais, et, brusquement surgis d'un cadre qui leur est étranger, de petits pays où la vigne tient une place importante, égrenés du Serein à l'Arnon comme les îles d'un archipel dans un océan de labours et de forêts. (Carte n° 1)

C'est cet espace viticole restreint et discontinu que nous avons choisi d'observer : sa délimitation est nette, étant celle des aires où sont produits des vins qui bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée. Mais une ambiguïté doit être tout de suite levée : la coupure, opérée volontairement entre les départements de l'Yonne et de l'Aube, peut paraître empirique ; n'est-ce pas justement dans cette région que le vignoble du sud-est du Bassin Parisien marque le plus de continuité et qu'entre les pédoncules orientaux du Chablisien et les avant-postes des Riceys, les lacunes sont le moins importantes ? Sans doute, mais le "Vignoble Bârrois"(1) est aujourd'hui presque totalement intégré dans la "Champagne viticole" ; depuis plus d'un siècle, en dépit de péripéties dramatiques, son histoire est liée à celle d'un grand vignoble ; les efforts des vignerons aubois ont tendu à effacer tout signe distinctif, qui ne pouvait être en l'occurrence que signe de disgrâce. A l'opposé de cette attitude, celle des Chablisien, des Sancerrois, des gens de Pouilly-sur-Loire, de Quincy, de Reuilly, a été marquée par la volonté d'affirmer une originalité locale, que des tentatives officielles n'ont pas réussi à fondre dans un ensemble vaste (2).

1. Région Agricole du sud-ouest du département de l'Aube.

2. Allusion aux tentatives de l'I.N.A.O. pour faire adopter par les viticulteurs de Pouilly-sur-Loire, du Sancerrois, de Menetou-Salon, de Quincy et de Reuilly une appellation générique "Vins des Pays de la Loire", qui devait, selon cet organisme, faciliter la commercialisation dans les pays de la Communauté Economique Européenne, des produits de chacun des petits vignobles.

Entre le voisin prestigieux et le vignoble ordinaire de la vallée du Cher, les vignobles de qualité occupent à peine 5 000 hectares, soit environ 1 400 pour Chablis, et 1 200 pour Sancerre, les deux pôles les plus importants, 700 pour le vignoble à l'amont d'Auxerre dominé par Saint-Bris-le-Vineux, 500 pour Pouilly-sur-Loire. Chacun des trois autres, Menetou-Salon, au nord de Bourges, Quincy sur le Cher et Reuilly sur l'Arnon, a de 200 à 300 hectares de vignes. C'est très peu : à peine la deux cent-cinquantième partie du vignoble français, un peu plus de la centième partie du vignoble de qualité. Modestie de l'étendue, faiblesse de la production : deux cents à deux cent cinquante mille hectolitres; mais une famille vit bien sur quatre hectares de vignes, et peut-on savoir ce que vaut aujourd'hui un hectare de la côte des Grands Crus de Chablis achetée en friche 5000 F voici vingt-cinq ans ? vingt fois plus, et sans doute bien davantage ...

C'est là que réside pour nous l'intérêt de l'étude d'un territoire aussi restreint : son poids économique n'est pas à la mesure de son étendue, ses densités humaines soutenues par les revenus de la vigne font tache dans un espace rural où domine l'impression de vide; et surtout les signes de reconquête partout visibles, attestent que ces petites régions, loin d'être en état de repli, sont aujourd'hui bien vivantes.

Alors, évoquant l'image du passé, celle du grand vignoble d'autrefois, évoquant le reflux de la vigne, son effacement progressif depuis plus d'un siècle au prix duquel s'est simplifié le paysage agricole parisien, une question surgit : que signifie cet ancrage d'îlots viticoles aux limites extrêmes de la viticulture de qualité ? Ont-ils résisté à la débâcle ? - Mais sommes-nous sûrs qu'elle les ait menacés ? Leur permanence, plutôt que leur survie, n'est-elle pas l'indice que leur destin ne ressortit pas aux causes générales qui ont fait disparaître, fût-ce dans leur entourage immédiat, toute trace viticole de quelque importance commerciale ? En un mot, au temps même où la vigne imposait sa marque au paysage, du fond des vallées aux franges sommitales des versants, n'étaient-ils pas déjà isolés par leur propre originalité ? Et n'est-ce pas, avant tout, le constat de leur personnalité qui a guidé le législateur lorsqu'il a dû tracer, pour le protéger, les limites d'un vignoble dont la qualité est tout à la fois reconnue et réglementée ?

C'est dire assez la part que nous accordons à l'histoire dans l'explication du phénomène actuel. Nous avons avancé l'hypothèse de la permanence d'une société et de ses activités économiques, pour expliquer le

caractère à première vue aberrant, de l'existence actuelle des petits vignobles parisiens. Il pourrait en effet s'agir d'un fait récent de "colonisation" répondant à une incitation de la conjoncture et opéré par des agriculteurs ou par des sociétés étrangères à la région. Nous aurons l'occasion de vérifier que cette seconde hypothèse n'est pas sans fondement. Mais faire de cette alternative un problème eût constitué un jeu puéril alors même que tant d'indices invitent à penser dès l'abord à des groupes humains enracinés depuis des générations sur des espaces dont la viticulture était la principale forme de mise en valeur. Il faut cependant en avoir la preuve. Il nous a paru raisonnable de limiter notre ambition à une exploration précise du XIXe siècle pour répondre à un souci que nous tenons pour essentiel : observer les phénomènes d'une manière rigoureusement continue dans le temps. En effet l'expérience nous a enseigné que des lacunes ne pourraient pas être comblées par le moyen d'extrapolations ou de généralisations d'un phénomène de même nature dont on connaîtrait l'évolution dans d'autres milieux viticoles. Des comparaisons sont seulement possibles ; elles impliquent une connaissance équivalente des termes comparés.

Le géographe qui fait appel à l'Histoire pour éclairer un fait actuel ne peut pas songer sérieusement à reconstituer la trame continue des éléments de son information au-delà des débuts du XIXe siècle : alors seulement apparaissent les documents tenus à jour en permanence, comme le cadastre, ou d'une périodicité telle que les changements de quelque ampleur s'y enregistrent nécessairement, comme les dénombrements de la population ou les enquêtes agricoles. Pour la vigne, de surcroît, la formidable crise du phylloxéra a engendré pendant plus de trente ans, une littérature d'une richesse inépuisée, l'élaboration de statistiques annuelles et de rapports communaux chiffrés d'un volume à décourager le chercheur.

Cette exigence de continuité de l'information risquerait d'aboutir à des résultats peu probants si elle n'était doublée de l'exigence non moins sévère d'une localisation précise : le recours à la très grande échelle - lieu-dit, parcelle - est nécessaire pour l'explication de tout phénomène, ancien ou actuel. Mais il y a plus : les plus grandes mutations peuvent se produire dans un vignoble sans qu'il change d'aspect ni de superficie :

sa valeur, son renom, son insertion dans le mouvement économique, dépendent directement de son encépagement. Dans un milieu géographique donné, le cépage fixe le niveau de qualité d'une vigne ; dans toute la zone viticole continentale extra-méditerranéenne, à quelques rares exceptions près, les vins de qualité sont le produit d'un cépage unique : on comprend alors qu'il faille lui accorder une importance fondamentale dans la présentation d'un vignoble et que les modifications qui peuvent intervenir dans le choix des variétés soient plus lourdes de conséquences que les variations de superficie.

A chaque moment de son histoire un vignoble ne se comprend qu'au travers d'une synthèse où sont pris en compte, à côté de caractères purement géographiques concernant la portion de sol occupée - coteau, plaine, etc..., la nature des cépages, l'âge des plantations, mais aussi tout le système économique-social qui gouverne la production, la fabrication du vin et la commercialisation. Ces dernières considérations obligent à replacer la production viticole dans son environnement immédiat : ces aires étroites strictement délimitées laissent encore place à d'autres activités agricoles. Comment s'opère la répartition ou l'association ? Y a-t-il une transition progressive avec les régions encadrantes ? La question vaut qu'on tente de la résoudre et qu'on élargisse le champ d'observation aussi loin qu'on ait la certitude de pénétrer une enveloppe totalement étrangère à ces noyaux viticoles qui nous ont d'abord retenus : aussi ne doit-on pas s'étonner que 5000 hectares de vignes très inégalement dispersés sur soixante-dix communes, nous obligent parfois à l'inventaire, au moins superficiel, de quarante cantons.

Jusqu'alors ces petits vignobles du Bassin Parisien sont restés hors du champ d'investigation des géographes. S'ils ont parlé de l'un d'entre eux, c'était toujours en le considérant de l'extérieur, comme une pièce particulière d'un ensemble plus vaste, Champagne berrichonne (3) ou plateaux bas-bourguignons (4). C'est la démarche inverse que nous voulons suivre : observer la cellule de base que constitue l'exploitation viticole, tenter d'en comprendre les mécanismes qui ne se présentent presque

3. GAY (F.P.) La Champagne du Berry - Bourges 1967.

4. MOREAU (J.P.) La vie rurale dans le sud-est du Bassin Parisien (Paris 1958.)

jamais d'une manière simple parce que les fonctions de l'exploitation sont dans la plupart des cas compliquées par l'adjonction d'activités intégrées ou annexes, parce qu'aussi, rares sont les exploitations qui peuvent être définies comme des entités parfaitement autonomes, sans aucun lien avec les autres exploitations de la communauté villageoise.

Le constat de cette complexité fait naître une série de questions, d'ordre physique, juridique, économique, historique, auxquelles il faut bien essayer de répondre séparément pour ne pas obscurcir dès le départ un raisonnement qui risque, malgré cette précaution, de ne pas aller droit au but qu'il s'est assigné; l'ensemble des réponses, recomposé en une synthèse cohérente, devrait donner les clefs de ce paysage aménagé pour le vignoble, au sein duquel les bourgs et les villages révèlent tout à la fois une aisance récente et la faculté de créer le contact avec le client potentiel que contient toute voiture qui passe

PREMIERE PARTIE

L'ESSOR RECENT DES VIGNOBLES
DU SUD-EST DU BASSIN PARISIEN

CHAPITRE I

LE PAYSAGE VITICOLE ACTUEL

La vigne est rare dans le sud-est du Bassin Parisien; les grands axes routiers qui, de Paris, conduisent vers le Massif Central ou la vallée du Rhône ne procurent que très peu d'occasions d'entrevoir un fragment de vignoble : celui de Chablis apparaît fugitivement en même temps que celui d'Irancy-Saint-Bris, au sud d'Auxerre, plus généreusement celui de Pouilly-sur-Loire d'où un oeil averti reconnaît, fermant l'horizon à l'ouest, les coteaux sancerrois. Mais qu'on choisisse la vallée de la Loire ou celle de l'Yonne, entre Briare et Saint-Satur comme entre Sens et Coulanges-la-Vineuse, les signes d'abandon de la vigne sont partout nombreux: les broussailles occupent les versants de rive droite de Villeneuve-sur-Yonne à Joigny, des friches où s'enchevêtrent des sarments non taillés attestent d'une déprise plus récente entre Châtillon et La Celle-sur-Loire.

De quelque côté qu'on les aborde, les vignobles du sud-est parisien font brusquement contraste avec le paysage des régions encadrantes: champagne au vaste damier sans ombre, bocage où l'herbe et les labours se partagent les parcelles closes de haies hautes et épaisses, massifs forestiers... L'originalité d'aspect qui leur est commune recouvre des nuances nombreuses que l'isolement et la dispersion sur un arc de 170 km rendent aisément concevables.

A. Présentation générale des vignoblesI. Parenté des localisations et des aspects généraux

Cet arc de cercle dont la concavité est tournée vers le centre de la cuvette parisienne est exactement celui de l'affleurement des marnes et calcaires kimméridgiens; une seule exception : à Quincy il est masqué par des calcaires ludiens recouverts de sables. Cependant, ces terrains du Jurassique supérieur qu'on suit de l'Armançon à l'Arnon, ne portent de vignes de qualité qu'en des secteurs limités, là où un talus en pente forte a pu se développer dans l'assise marneuse. Cette disposition ne se rencontre que dans la vallée du Serein autour de Chablis, où la rivière,

coulant vers le nord-ouest, tranche sur quelques kilomètres les marnes kimméridgiennes sur la totalité de leur épaisseur - une soixantaine de mètres - sous la plate-forme protectrice des calcaires portlandiens, durs et perméables : vaste entonnoir de percée cataclinale au centre duquel Chablis est installé et où les multiples morsures de petits ruisseaux ont diversifié le relief, créant une série de vallons adjacents eux-mêmes parfois ramifiés, dont les versants bien orientés constituent autant de sites où la vigne de qualité peut ou a pu prospérer.

Plus grandioses, la coupure de l'Yonne et celle de la Loire, par la puissance d'appel d'un niveau de base déprimé de près de 200 mètres par rapport à la surface des plateaux encaissants, ont créé dans leur voisinage immédiat, une topographie où l'importance des versants et la vigueur de leurs pentes ont livré à une viticulture millénaire des terrains qu'aucune autre forme de mise en valeur ne lui a disputés. Sans doute existe-t-il localement des variantes nombreuses, mais l'élément original du paysage agricole dans ces petits secteurs accidentés, demeure la vigne, ordonnée le long des versants ensoleillés des vallées, également à l'écart des fonds humides et des sommets boisés ou broussailleux dans le Chablisien, frangeant d'une ligne nette le bas du talus sancerrois, réoccupant d'une manière encore timide les balcons marneux qui dominent, de Morogues à Menetou-Salon, les horizons tranquilles de la Champagne berrichonne.

Si l'on constate en outre que de Coulange-la-Vineuse, ou de ses abords immédiats, jusqu'aux villages qui entourent Cosne-sur-Loire, - Alligny, Cours, Saint-Père -, la vigne ne s'impose pas plus dans le paysage actuel que dans l'histoire agricole des confins de la Puisaye et de la Forterre dont les villages exploitent le long ruban au relief mou des marnes kimméridgiennes, l'on peut être tenté de penser que l'explication de la présence de la vigne réside avant tout dans l'existence d'un relief favorable. Mais il y eut Migraine à Auxerre, Annay-la-Côte, Pitoy et les Olivottes à Tonnerre, la Côte Saint-Jacques à Joigny... Que reste-t-il aujourd'hui de ces terroirs viticoles prestigieux des siècles passés? (I)

Là ne s'arrête pas la contradiction : deux petits vignobles, bien vivants puisque en extension, prospèrent au coeur de la Champagne berrichonne : Quincy et Reuilly exploitent les versants sans vigueur des vallées

I. Voir IIe Partie. Chapitre I.

du Cher et de l'Arnon, entre 115 et 130 m. d'altitude pour le premier, 120 et 150 m. pour le second ! La pente est si molle que les vignes de Reuilly s'étendent sur le plateau proprement dit où elles voisinent avec les labours.

Il faut donc nuancer l'expression : "Vignobles du kimméridgien"(2) qui a été parfois employée pour désigner ces vignobles qui n'occupent qu'une portion réduite de l'assise marneuse et, localement, l'outrepassent; mais il faut non moins se garder de croire que l'installation d'un vignoble de qualité ne dépend que de la volonté humaine. Les signes de permanence pluri-séculaire de la vigne que constituent les énormes pierriers du Sancerrois invitent à examiner les dispositions favorables du milieu physique. C'est le seul témoignage ancien qui soit intégré au paysage actuel de la vigne; on le rencontre çà et là, accompagné de broussailles, souvent flanqué de friches étroites : c'est tout ce qui reste du vieux parcellaire traditionnel, car le paysage viticole d'aujourd'hui est différent, parce que nouveau et obéissant à des impératifs techniques modernes : les sentiers étroits qui procédaient en lignes brisées parmi les petites pièces de vignes ont vécu ; les parcelles en grands rectangles trapus s'alignent sur des chemins horizontaux où peuvent circuler à l'aise les tracteurs et les convois de vendange.

Strictement réglée, sans un arbre, telle apparaît la vigne au flanc des coteaux : de Reuilly à Chablis les rangs de ceps ont la même sévère rigueur des alignements irréprochables. Et il est rare d'y rencontrer le signe de négligences, l'indice d'un abandon... Mais en tête d'un vallon, sur des pentes redressées qui s'accrochent au rebord du plateau, un bois d'acacias, un enchevêtrement de merisiers, sont la marque certaine de la grande déprise des hauts de côtes, lorsqu'après les destructions dues au phylloxéra on eût reconstitué le vignoble sur les seules pentes qui restaient accessibles aux chevaux.

Entre la friche ancienne et les vignes bien tenues d'aujourd'hui, rien, ou presque rien : les champs de céréales, les luzernes ou les sainfoins qu'on a eu longtemps l'habitude de voir entre les pièces de vigne, sont de plus en plus rares. Ou bien la reconquête des anciens terroirs

2. C'est une expression qui nous avait été suggérée par un haut fonctionnaire de l'I.N.A.O en 1966, pour rassembler sous un même titre, tous ces vignobles.

est désormais complète comme sur la côte des grands crus de Chablis, ou sur celle de Verdigny en Sancerrois, ou bien elle se poursuit, et de plus en plus souvent ce sont de grands morceaux de terre nue, soigneusement travaillée, non ensemencée, qui comblent les intervalles des vignes. Et devant cette extension partout visible, la friche, là même où voici peu d'années on pouvait la croire installée pour longtemps, est en train de disparaître.

Ainsi deux passages successifs dans ces vignobles à deux ou trois ans d'intervalle, suffisent pour se pénétrer de deux évidences : d'abord celle d'une extension progressive de la vigne aux dépens d'espaces incultes et de cultures qui jusqu'à une époque toute récente composaient avec elle le paysage varié, un peu hétéroclite, des coteaux; ensuite, celle d'un réaménagement de l'espace agricole caractérisé par une spécialisation étroite des différents plans du territoire communal, spécialisation qui pour les versants et talus convenablement ensoleillés, tend vers la mise en valeur intégrale par la vigne : et par là-même se trouve réinvestie d'un sens indiscutable la notion si discutée de terroir.

Par opposition au versant viticole, les deux plateaux qu'il raccorde, les fonds étroits des vallons et les larges planchers des vallées principales - Serein, Yonne, Loire - juxtaposent de vastes secteurs boisés et des secteurs agricoles diversement mis en valeur mais qui ont le caractère commun de n'accorder, sauf rares exceptions, aucune place à la vigne.

Le morcellement du relief engendre une discontinuité des terroirs, de telle sorte que chaque territoire communal illustre les oppositions qui viennent d'être signalées, dans le mode d'occupation des sols. La distribution des terroirs elle-même fort diverse d'un lieu à l'autre oriente les choix agricoles, d'où la variété très grande des économies communales; diversité d'un vignoble à l'autre, diversité au sein d'un même vignoble : seule une investigation particulière, la substitution à la vue extérieure générale d'une observation menée de l'intérieur, peut en rendre compte. Ce n'est encore qu'une manière d'inventaire qui devrait permettre de poser les questions que suggère la quête d'une explication.

II. Les particularités locales

Unités distinctes, les vignobles du sud-est du Bassin Parisien s'ordonnent sur des ensembles géomorphologiques nettement individualisés.

a) Les vignobles de l'Yonne (Carte n° 2)

Entre l'Yonne et le Serein, de part et d'autre d'un axe topographique qui culmine à 346 m. entre Chitry et Préhy, s'accrochent, sur le talus marno-calcaire qui dévale en pente forte sous la corniche d'un plateau sec et rocailleux occupé largement par les vastes parcelles de céréales, les deux vignobles icaunois, seuls restes du grand vignoble de jadis : d'abord celui dont la fortune a longtemps été liée à la grande rivière, réduit, à l'amont d'Auxerre, aux pentes abruptes des vallons ramifiés que des rus, aujourd'hui intermittents, ont creusés en se précipitant vers l'Yonne toute proche et désormais enfoncée de près de 200 m. dans l'épaisseur du plateau. Saint-Bris, Irancy, Chitry ont été construits au fond du vallon principal, au point de convergence de deux ou plusieurs "vallées" (vallée de Changy, vallée de Chitry, vau de Villiers, pour Saint-Bris), à la base de l'assise marno-calcaire du kimméridgien moyen et supérieur, riche en sources, au contraire des niveaux supérieurs et inférieurs où les calcaires perméables sont largement dominants. Villages aux maisons serrées, aux ruelles nombreuses, où d'emblée le voyageur sait qu'il est dans un pays de vignes, chez des producteurs de vin qui cherchent à toucher une clientèle de passage, par le nombre des panonceaux proposant la vente en bouteilles et la visite d'une cave. Deux ou trois fermes très isolées, sur le plateau, loin des villages, sont les seules formes d'habitat dispersé qu'on rencontre ou plutôt que révèle la carte, aux confins du territoire communal, à l'écart des routes.

L'horizon de ces gros villages - 300 à un millier d'habitants - , limité par la corniche calcaire souvent soulignée de broussailles de merisiers, est celui d'un amphithéâtre dont les vignes occupent une large moitié supérieure, tandis que des vergers de cerisiers profitent des sols plus épais des bas de versants. Aussi les retrouve-t-on dans la vallée de l'Yonne, largement dominants sur les vignes à Coulange-la-Vineuse, sur le versant de rive gauche, en monoculture presque absolue, au fond même de la vallée, à Champs, Vincelles, Jussy. Et, bien que dans ces communes, ainsi qu'à Vaux, à Escolives, voire à Charentenay, quelques rares exploitants produisent encore un peu de vin de qualité, on ne peut sans précautions, incorporer la zone basse qu'elles occupent essentiellement, aux témoins actuels de l'ancien vignoble auxerrois.

LES VIGNOBLES DE L'YONNE



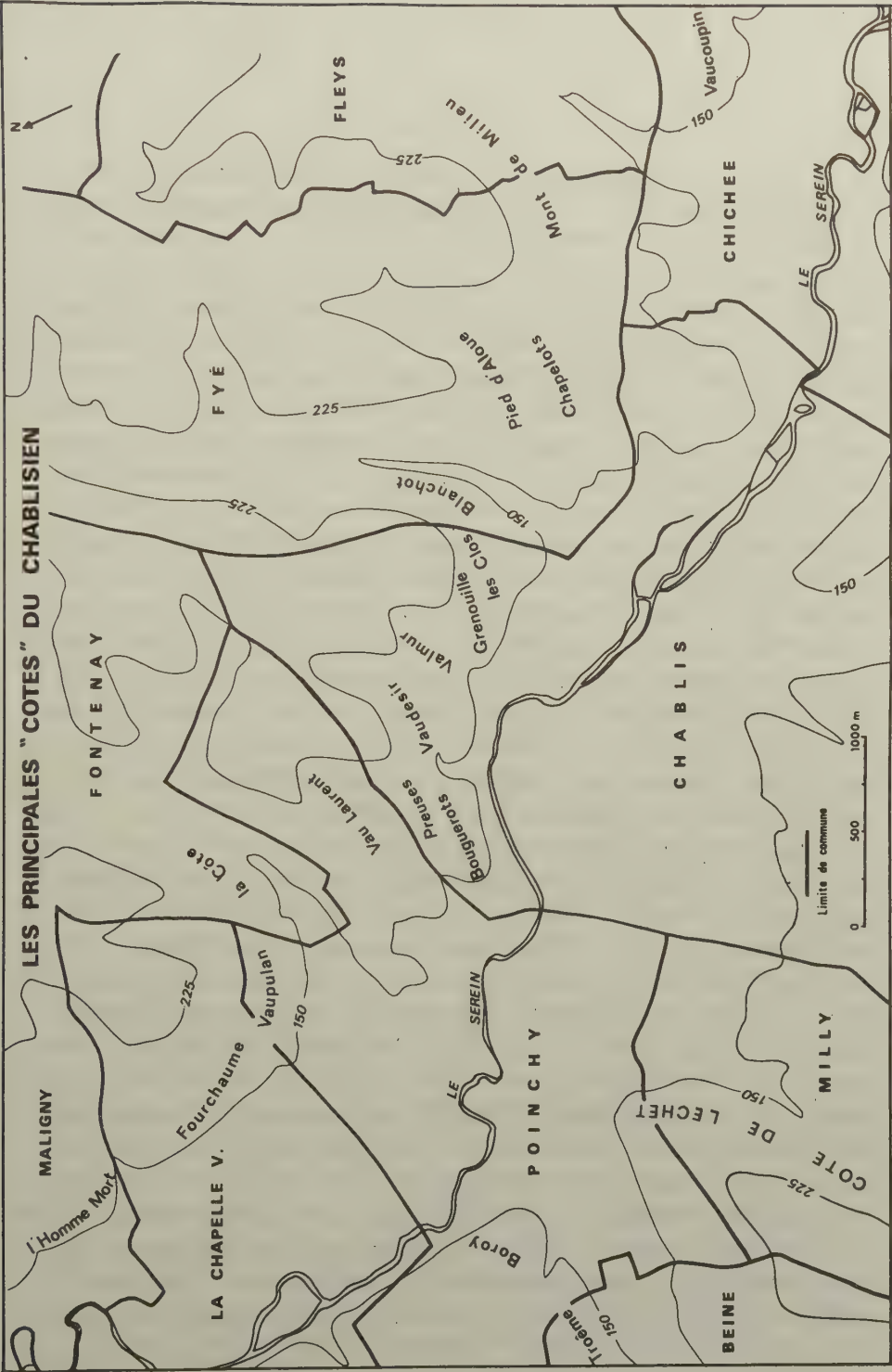
Celui-ci avait dû sa fortune à sa situation privilégiée à proximité de l'Yonne qui permettait de transporter directement au port Saint-Bernard à Paris, des vins que l'immense marché de la capitale réclamait en quantités toujours plus grandes (3). Cette facilité n'avait pas été donnée en partage à Chablis. Le gros bourg installé sur le Serein ne pouvait expédier ses vins par l'Yonne qu'au prix d'un recours préalable au transport par voiture sur une vingtaine de kilomètres, et, même en empruntant la vallée du ruisseau de Beine, il faut franchir le plateau calcaire qu'un bombement anticlinal a exhaussé entre les deux rivières. En revanche le site de Chablis présente des avantages d'un autre ordre: le bourg occupe le centre du vaste entonnoir engendré par le Serein dans les assises marno-calcaires kimméridgiennes sous l'entablement des calcaires sublithographiques portlandiens. Le cours de la rivière est sensiblement de même direction que le pendage des couches, mais la pente de la vallée est nettement moins accusée que celle des dépôts jurassiques; à Chemilly-sur-Serein le fond de la vallée est à 144 m. et à 132 à Poinchy où la base des marnes kimméridgiennes est déjà masquée par les alluvions; au sud de Bérus, ces mêmes marnes apparaissent sur les calcaires à astartes à 220 m. tandis qu'à la Maladière (Chablis) elles s'envoient sous les dépôts récents à 134 mètres; sur la rive gauche on les trouve de même à partir de 220 mètres au sud de Courgis et on les voit plonger sous les alluvions un peu au sud de Poinchy à 140^m d'altitude. Au nord de Poinchy elles s'amenuisent progressivement de part et d'autre de la rivière pour disparaître à Villy et Maligny, où les versants de la vallée sont directement incisés dans les calcaires du Barrois. Il en résulte le dégagement d'un front de côte que précise l'abrupt de la corniche portlandienne dont l'orientation générale WSW-ENE, est localement diversifiée par de nombreux accidents. Le talus dégagé dans les marnes et calcaires du kimméridgien supérieur a donc une composante méridienne dominante. Mais cet entonnoir a des annexes qui en compliquent le dessin: Chablis est installé au point de convergence de petits ruisseaux qui ont profondément attaqué le plateau et du même coup considérablement augmenté l'extension de la cuesta en festonnant le front primitif et en créant cette topographie déchiquetée à laquelle s'appliquent les vocables locaux de "vallée" et de "vau" selon, semble-t-il,

3. Voir IIe Partie. Chapitre I.

l'importance de la forme en creux engendrée : vallée de Bréchain à Fyé, Vaucoupin, Vaudecorce à Chichée, vallée du ru de Fontenay, vallée du ru de Beine ...

Ces vallons existent aussi, la plupart du temps sans drainage actuel, un peu plus au sud, là où l'assise portlandienne a complètement disparu et où les terrains kimméridgiens supérieurs, désormais privés de leur corniche protectrice, ne donnent plus qu'une topographie molle autour de Préhy ou de Saint-Cyr-les-Colons, n'apparaissant plus sur la rive gauche du Serein, à Chichée, que sous l'aspect de croupes sans vigueur au-dessus des calcaires à astartes dont l'émergence redonne quelque caractère au relief par l'esquisse de corniche qu'ils forment au-dessus des calcaires de Tonnerre. Ici les vallons morts ou actifs ont un rôle bien différent des précédents : morcelant l'assise marneuse, relativement tendre et facilement déblayée, ils mettent à jour de longs lambeaux de la table calcaire sous-jacente, résistante, perméable, dégagée en surfaces peu inclinées, tels la Grande Vallée et les Vauroux, à Chablis, qui sont devenus des terroirs de grande culture céréalière.

Le viticulteur chablisien a fait du talus kimméridgien le terroir privilégié de la vigne de qualité : la rive droite du Serein en offre sans doute la meilleure illustration; de Maligny au nord, à Chichée et à Fleys, la vigne occupe sans grande discontinuité le versant de la vallée principale et s'enfonce plus ou moins profondément dans les vallons adjacents (Fontenay, Fyé, Fleys) sur la totalité de l'affleurement marno-calcaire kimméridgien, ne laissant aux jardins que les fonds étroits (vallée de Fontenay) ou les pentes affaiblies proches de la rivière. C'est aussi là que se succèdent les "climats" les plus renommés : la Fourchaume, dont l'appellation officielle dépassant largement le cadre primitif limité à la commune de La Chapelle Vaupelteigne, s'étend désormais de la côte de L'Homme Mort, au sud de Maligny, à celle de Fontenay; puis entre les vallées de Fontenay et de Bréchain, Vaulorent, sur Poinchy, et la côte prestigieuse des Grands crus qui domine Chablis, Bouguerots surmonté par les Preuses, au nord, les vallons de Vaudésir et de Valmur, les Grenouilles, puis les Clos plus franchement tournés vers le sud grâce à la vallée de Bréchain, dont le versant droit constitue à l'aval la roide côte de Blanchot, le septième climat de grand cru et le seul qui fût hors des anciennes limites de Chablis.



Les côtes de Premiers Crus prennent le relais avec les Chapelots et Pied d'Aloue à Fyé, les Monts de Milieu à Fleys, Vaucoupin à Chichée. (Carte n° 3)

La rive gauche du Serein est bien différente : exposée au nord-est, elle ne peut être un site favorable à la vigne. Mais ce versant est très fragmenté par les vallons affluents qui découpent le plateau en longues lanières souvent obliques, quelquefois perpendiculaires à la vallée principale : dès lors réapparaissent les sites viticoles privilégiés, les versants tendus, de la dalle sommitale broussailleuse ou boisée aux fonds étroits qu'empruntent les routes divergeant de Chablis. De bonnes expositions ont, là encore, consacré des climats de premiers crus : à Chablis, les Beugnons et les Lys dominant la vallée de Valvan, les Butteaux et les Montmains, celle de Chante Merle; à Milly, la célèbre côte de Léchet, associée dans le passé aux meilleures réussites de Chablis, comme celle de Troême sur la commune voisine de Beine. Mais l'emprise de la vigne y est moins généralisée que sur la rive droite : le long versant, déployé sur deux kilomètres et demi, face au sud, entre le village de Beine et la vallée du Serein, présente un paysage en pleine évolution; le centre de la pente porte de belles pièces de vignes, de plus en plus nombreuses, de plus en plus serrées à mesure qu'on se rapproche de Chablis; mais il y a des vides, plus larges sur la côte de Savant près de Beine que sur celle de Troême prolongée "sous Boroy" à Poinchy : rectangles sombres de quelques sapinières bordées de friches, mais aussi parcelles de terre nue soigneusement travaillée; la reconquête du versant par le vignoble est évidente, et en quelques années - depuis 1970 - les changements ont été très rapides et se poursuivent aujourd'hui à un rythme que des interventions officielles (celles de la S.A.F.E.R.) ne peuvent qu'accélérer : élimination des bois demeurant dans l'aire d'appellation contrôlée, préparation du sol par la désinfection chimique, le défoncement, le sous-solage... Moins de deux ans sont nécessaires pour qu'une ancienne friche soit remplacée par des rangées de jeunes plants.

Ce paysage viticole des versants, aujourd'hui en pleine évolution, si caractéristique autour de Chablis, ne doit cependant pas laisser supposer qu'il occupe toute l'aire officiellement reconnue pour ses aptitudes à produire du chablis. Au nord et à l'est de Viviers, à peu près au centre

de l'interfluve Serein-Armançon, les marnes kimméridgiennes s'étalent largement, à peine dominées par le biseau très aminci des calcaires portlandiens au nord-ouest et deux témoins de leur ancienne extension au sud-est; sur cette ligne de partage des eaux la topographie est molle; cependant la dénivellation y est de l'ordre de 150 mètres par rapport au Serein; plus rare, la vigne y reconquiert actuellement des espaces qu'elle avait jadis occupés, et les très jeunes plantations y couvrent quelques dizaines d'hectares en grandes pièces, qui sont le signe d'une entreprise menée avec de gros moyens.

A l'autre extrémité du vignoble, au nord, où le plateau portlandien abaissé à deux cents mètres va bientôt disparaître sous les sédiments crétacés, la vigne occupe encore quelques places de choix aux versants des vallons, mais au nord de Lignorelles un paysage de bas plateau introduit progressivement à la zone plate où l'Armançon et le Serein confluent avec l'Yonne : la vigne, et surtout la vigne de qualité n'y a plus de place.

La vigne donne donc son cachet particulier au seul secteur profondément ciselé d'un plateau par ailleurs caractérisé par les étendues tranquilles des grands champs de céréales. Il s'en faut cependant de beaucoup qu'elle y soit l'élément dominant du paysage. Si l'on prend l'ensemble des vingt communes officiellement intégrées au vignoble chablisien, la vigne y couvre 1 440 hectares sur une superficie totale de plus de 18 800, soit environ 7,5 % ; La répartition est loin d'être uniforme : 16,5 % à La Chapelle Vaupelteigne, presque autant à Chablis sur un territoire beaucoup plus vaste : 15,5 % . Mais Chichée, Beine, Courgis ont de 5,5 à 6,5 % de leur superficie en vigne: Maligny, Préhy tombent au-dessous de 5%.

C'est assez dire que d'autres formes d'occupation du sol sont dominantes : la forêt est partout présente sur le plateau et les versants : partout l'horizon est fermé par un front de boisement; un openfield morcelé avec des villages aux maisons strictement rassemblées, s'inscrit dans les lacunes de la forêt : Collan, Préhy, Viviers, au-delà des têtes des vallons qui débouchent sur le Serein, sont isolés par une ceinture de bois. Le sommet des versants de la vallée principale est souligné par la ligne sombre des pins d'Autriche qu'on retrouve aussi plus bas, dans le vallon de Beine, dans celui de Fontenay; fréquemment encore ils fragmentent l'écharpe de vignes qui drape les pentes. L'importance de la forêt n'est pas illusoire : elle occupe le tiers du territoire communal à Beine, à

Chemilly, à Chichée, à Préhy, le quart à Chablis, à Fyé, à Fontenay, et jusqu'aux trois-cinquièmes à Milly. Partout présente, elle n'atteint cependant pas le fond des vallons et de rares lambeaux jalonnent le large plancher de la vallée du Serein qui introduit un autre contraste dans le paysage ; vaste couloir orienté du sud-est au nord-ouest, dont la largeur varie de cinq cents à mille mètres, la rivière y coule lentement, évoluant d'un versant à l'autre, au pied même du talus comme à la Chapelle Vaupelteigne, multipliant des méandres au milieu de la plaine alluviale comme à Chemilly. Ces zones basses où prospèrent saules et peupliers sont occupées par des pâturages qui font cortège à la rivière, largement développés entre Milly et Chablis et autour de Poinchy où vient confluer le ruisseau de Beine. Mais dès que le sol se relève un peu, à l'écart des talwegs, les champs cultivés se substituent aux prés avant de céder eux-mêmes la place à la vigne dès que s'amorce une pente au soleil, à la broussaille et à la forêt, sur les versants à l'ombre.

Cette distribution relativement rigoureuse des modes d'utilisation du sol où l'élément original par rapport aux régions encadrantes tient à la présence de la vigne, compose le cadre des activités d'une société rurale répartie en villages concentrés mais de faible importance numérique, de 100 à 300 habitants, où Maligny (600 ht) joue au nord le rôle d'un petit pôle secondaire, alors que Chablis (1 900 ht dans le bourg) fait figure de capitale de la région. La vallée est le site privilégié des villages ; Chablis y occupe un point de convergence remarquable de vallons qui multiplient sur le territoire de la commune les versants viticoles. L'amont des vallons constitue un autre site de choix, mis à profit par Fyé, Fleys, Fontenay, à la jonction des terroirs viticoles et des terroirs céréaliers ; Beine, se loge dans un entonnoir adjacent de la vallée. Les villages de plateau - Courgis, mais surtout Préhy, Collan - sont sur les marges extrêmes du vignoble.

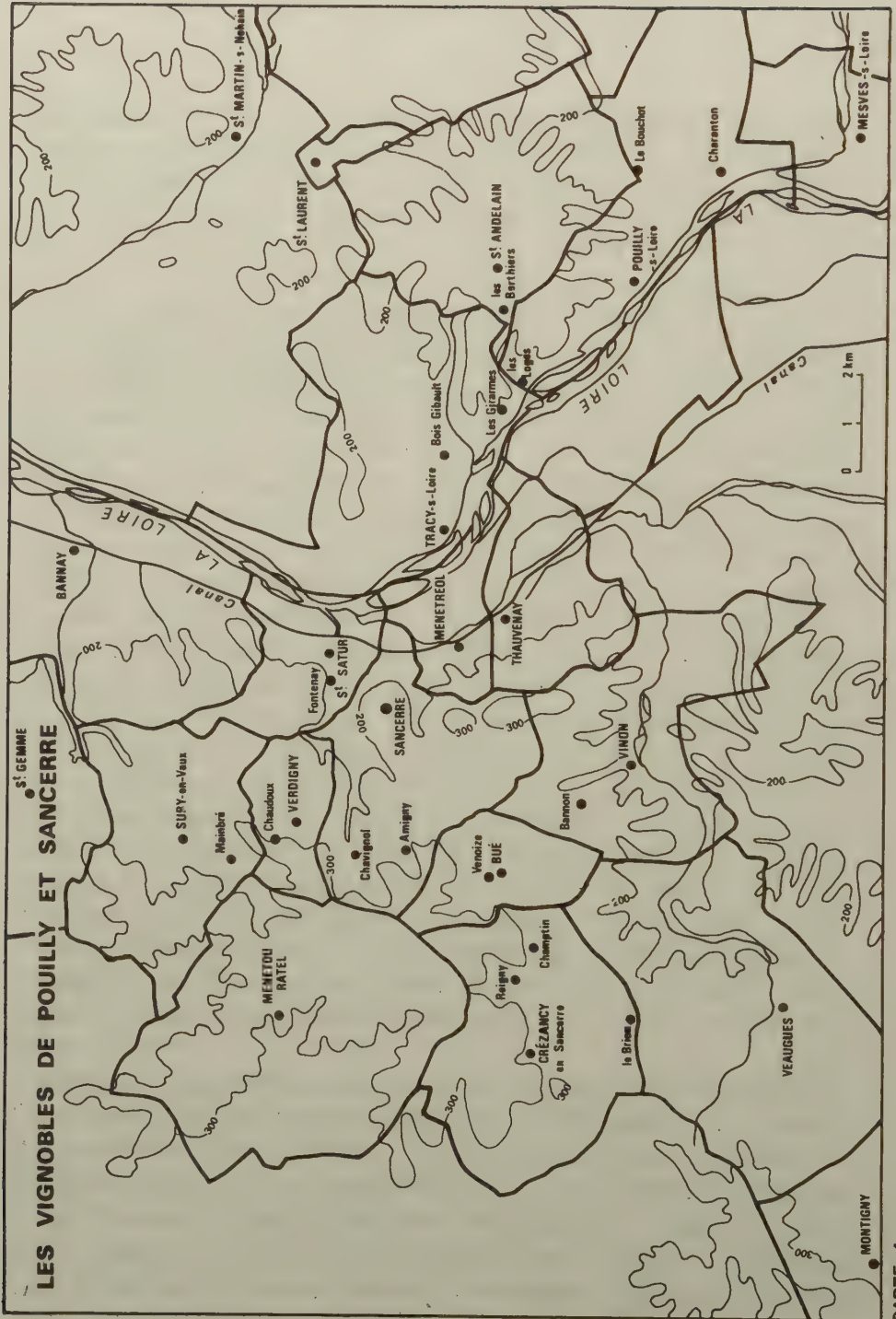
En dépit d'une chaîne de villages qui s'échelonnent le long de la vallée, distants seulement l'un de l'autre de un à deux kilomètres, le vignoble chablisien présente le double caractère d'être peu peuplé (environ 5 500 habitants sur 220 km²) et d'être constitué de noyaux humains marqués par l'isolement : le chef-lieu de canton, avec près de 2 000 habitants concentre toutes les activités locales, mais nous verrons qu'en

fait son importance relative ne peut se définir uniquement en données statistiques et que son rôle et son prestige passé lui assurent aujourd'hui une prééminence sur l'ensemble de la région viticole qu'exprime bien la manière locale encore vivante de distinguer "Chablis" et "les villages"...

b) Les vignobles de la Loire

Autant la disposition du relief a séparé le vignoble de Chablis de celui de l'Yonne, alors même que les communes viticoles se suivent sans lacune d'une rivière à l'autre, autant a-t-elle rapproché le vignoble sancerrois de celui de Pouilly de part et d'autre de la Loire. Le fleuve pénètre, entre Sancerre et Tracy, dans le plateau crétacé que limitent, entre l'Yonne et la Loire, la côte de Puisaye, entre la Loire et le Cher, la côte berrichonne. Mais il ne s'agit pas là d'une simple percée cataclinale comme celle du Serein; le fleuve coule dans un fossé d'effondrement dû à un système complexe de failles méridiennes. De part et d'autre de la Loire, on retrouve le plateau crétacé, culminant à 350 mètres au sud de Saint-Amand-en-Puisaye et à plus de 430 mètres à la Motte d'Humbligny. Il domine les pays calcaires de la Forterre et du Donzyais sur le rive droite, la Champagne berrichonne sur la rive gauche. Aux abords du fleuve, les dislocations ont introduit des complications nombreuses dans ce contact: dans le compartiment effondré, les couches crétacées et leur couverture d'argile et de poudingues silicifiés, bordent les deux rives au nord de Sancerre et de Tracy; les calcaires marneux et les marnes du kimméridgien les relaient vers le sud, mais tandis que le fleuve les tranche nettement sur la rive droite, elles viennent s'envoyer sous les alluvions du Val sur la rive berrichonne; cette différence essentielle de la topographie suffit à justifier l'opposition entre une rive viticole et une rive plate et gélive où la vigne de qualité ne peut s'accrocher à aucun site favorable. (Carte n° 4)

Mais tandis que du côté sancerrois on retrouve, à l'ouest des collines crétacées qui dominent de 120 à 150 mètres le lit du fleuve, un paysage classique de talus, en bien des points comparable à celui que nous avons décrit pour le Chablisien, la rive nivernaise borde un plateau développé dans les marnes et les calcaires jurassiques qui doit son relief le plus remarquable - la butte de Saint-Andelain (260 mètres) - à la présence d'un chapeau de poudingues sparnaciens, de même nature que ceux qui, un peu



plus au nord, constituent une carapace vouée à la lande. Des ruisseaux courts, sollicités par le niveau de base très déprimé de la Loire, ont façonné les bords du plateau, y creusant des vallons profonds comme celui des Loges, individualisant des éperons perpendiculaires à la vallée comme aux Girarmes : pente générale vers le fleuve, diversification du relief, ont préparé des sites dont la viticulture constituait une des meilleures mises en valeur possibles.

Mais cet ensemble est restreint, partagé à peu près totalement entre trois communes - Pouilly, Saint-Andelain et Tracy -; au nord, dès le village même de Tracy, la dalle de poudingues et les argiles s'opposent à l'extension de la vigne; au sud, une pente douce se raccorde à des étendues planes où règne aujourd'hui la grande culture céréalière, et Mesves remembré ne conserve, avec le souvenir de ses vignes disparues, que quelques vigneronns qui ont pris pied sur Saint-Andelain ou sur Pouilly.

Restreint, mais combien original ! Un petit noyau presque exclusivement viticole dans lequel on pénètre sans transition, d'où qu'on vienne. De la lisière du bois qui couronne la butte de Saint-Andelain jusqu'au talus de chemin de fer qui longe la Loire, la vigne occupe tout le sol; l'amphithéâtre qui domine le bourg de Pouilly au nord et à l'est est couvert de ceps; il faut descendre dans l'un des vallons étroits qui mordent les bords du plateau pour trouver sur les pentes abruptes des étendues notables de friches. On ne voit de champs cultivés qu'autour de Boisgibault, dans quelques fonds plats où stagne l'air froid et, bien sûr, à la périphérie; les 500 hectares de vignes de Pouilly se pressent autour du bourg dont pas une maison de commerce dans la rue principale ne néglige la publicité pour le produit local, mettant ainsi à profit une situation remarquable que la déviation récente de la nationale 7 a peu altérée; les vignes cernent les villages : Saint-Andelain et son hameau des Berthiers, les Loges au creux de son vallon, le Bouchot au flanc d'un versant tourné au sud, sont exclusivement vigneronns. Ici, il n'y a ni fond de vallée ni plateau supérieur, seulement un petit espace avec assez de pentes pour que la vigne y donne des revenus suffisants, sans que s'y manifeste la concurrence d'une autre forme d'agriculture.

A la même latitude s'étend sur la rive gauche le vignoble sancerrois, sur une étendue plus vaste, dans un cadre très différent, mais pareillement marqué par l'omniprésence de la vigne; quatre collines dressées

au-dessus de la Loire, un talus festonné aux pentes raides et, dans l'intervalle, des collines basses qui forment un gradin entre le plateau supérieur et le Val; peu ou pas d'espaces plans; les vallons secs au profil tendu, dont les fonds étroits sont colonisés par les jardins à Chavignol, par quelques champs exigus de céréales ou de luzerne à Verdigny et à Saint-Satur; tout le reste est occupé par la vigne, ou à peu près, car le haut de talus qui domine Amigny ou le hameau aujourd'hui déserté de Chavignolet, reste couvert d'acacias et de broussailles qui dissimulent de très vieux pierriers. Des masses boisées importantes occupent les collines : la plus basse, au nord, est nappée d'argile à silex : la forêt de Charnes l'occupe entièrement; celle de Sancerre porte des vignes partout à l'exception de son versant nord; immédiatement au sud, la colline de l'Orme au Loup montre, autour de son sommet éventré par une carrière d'extraction de silex, les signes d'une reconquête générale par la viticulture. La dernière enfin, la plus haute - 360 mètres - est une longue échine boisée qui ne porte de vigne que sur ses basses pentes, à Thauvenay, Ménétréol et Bannon (hameau de Vinon).

La pièce maîtresse de l'ensemble est évidemment le talus marno-calcaire tendu entre le rebord du plateau crétacé et le niveau des calcaires du jurassique moyen, qui, vers le sud, s'épanouissent dans la Champagne berrichonne. Ce talus, qui s'amorce à l'ouest aux environs de Vierzon, borde au nord la Champagne berrichonne. Vers l'est il prend de plus en plus de vigueur; entre Menetou-Salon et Montigny, il s'enlève de 250 à plus de 300 mètres sous la lourde masse de la côte crétacée qui culmine à 431 mètres près du hameau de la Motte (commune d'Humbligny). Mais c'est aux abords immédiats de Sancerre que le front des calcaires portlandiens est le plus haut et que les pentes sont le plus redressées : 372 mètres au-dessus du village de Champtain (Crézancy), 369 au-dessus de Venoize (le "village" de Bué) 356 au-dessus de Chavignol. Les dénivellations sont de l'ordre de 90-100 mètres sur de très courtes distances : on est ici à 5, 6, au plus 8 kilomètres de la Loire, niveau de base, à 150 mètres. Aussi le talus a-t-il été attaqué avec une vigueur particulière : les indentations y sont si profondes qu'entre le vallon d'Amigny et celui de Venoize il ne reste du plateau qu'une langue tout juste assez large pour la route. C'est ici qu'on rencontre les pentes les plus fortes, d'une valeur moyenne de

30 à 50 %, avec un net redressement vers le sommet au voisinage de la dalle calcaire protectrice. Ces fonds de cirque sont souvent encore laissés en friches; ils ont été jadis cultivés à la main; les pierriers y demeureront tant que le besoin de terre à vigne n'obligera pas à mettre en oeuvre les moyens techniques appropriés pour reprendre ces pentes.

Au nord de Chavignol le talus change de direction, le plateau s'abaisse progressivement : un versant quasi-rectiligne, tourné vers l'est, le limite désormais (côte de Verdigny et côte de Chaudoux); de petits affluents de la Loire dévalent obliquement du plateau, opérant une manière de déboulement du talus particulièrement net, à Chaudenay et à Maimbré, d'une part, à La Vallée et aux Vignes (Sury-en-Vaux) d'autre part. Moins raides, les versants sont, dans cette région nord du vignoble, presque totalement couverts de vignes. Les plantations nouvelles suivent la vallée de la Benelle jusqu'aux limites de l'aire des appellations contrôlées.

Mais en dehors de ce talus de marnes kimméridgiennes, la vigne couvre encore des surfaces importantes qu'on peut facilement classer en deux types en fonction de la nature de leur substratum et de la valeur de leurs pentes. Ce sont d'abord les croupes arrondies qui se développent du pied du talus jusqu'au fond des vallons secs qui les fragmentent : constituées de calcaires à astartes, elles portent la vigne sur toutes leurs pentes, en général assez faibles; les parties planes, comme le petit plateau qui s'étend à l'est de Verdigny et de Chaudoux, sont exclues de l'aire viticole.

Très différents sont les terroirs qu'on rencontre seulement à l'est de la grande faille, sur les versants des collines qui bordent le fleuve. Le compartiment effondré conserve, au même niveau que le plateau calcaire qui s'étend à l'ouest, une ligne de hauteurs constituées d'un empilement de couches crétacées - argiles, sables, craie - protégées par des lambeaux de conglomérats : la vigueur des pentes à proximité de la Loire, avait, depuis des siècles, voué ces versants à la vigne. Ils ont été tardivement et sont encore incomplètement repris; c'est aussi le domaine qui avait subi les plus vastes abandons depuis le début du siècle.

Ce vignoble sancerrois est de tous ceux du sud-est du Bassin Parisien, celui où s'associent le plus intimement dans une seule image, la multiplicité et la variété des pentes et la présence visiblement conquérante de la vigne. Cela tient pour une part à ce paysage en creux que limite la ligne nue du bord de plateau et pour une autre part, à l'absence d'arbres, à

l'exiguïté des fonds de vallons où la notion de "champ" ne peut prendre corps que dans des limites si étroites qu'elle n'évoque pas une activité agricole diversifiée. Ici, au contraire de ce qui se passe à Chablis, il faut sortir d'un monde qui paraît refermé sur lui-même pour s'apercevoir qu'il est aussi ouvert à d'autres horizons : les dernières maisons de Bué sont déjà en Champagne berrichonne, Ménétréol et Thauvenay ont la moitié de leur territoire dans le Val; Crézancy est en Pays Fort et seuls ses hameaux de Champtain et Reigny sont au pied de la "Côte", Sury-en-Vaux partage ses hameaux et ses activités entre le vignoble (Maimbré, les Egrôts) et le plateau céréaliier (Chezal Huguet, les Giraults).

Une population dense encore en dépit de pertes et de départs qui l'amenuisent depuis un siècle, occupe des villages plus nombreux, plus nourris que dans le Chablisien. Sancerre joue un rôle identique à celui de Chablis et son importance numérique est comparable; le chef-lieu de canton conserve même de son rôle révolu de sous-préfecture un relent de prestige aristocratique dans lequel se cristallise le souvenir d'un passé aux moments héroïques; les vieilles maisons entassées au sommet de la colline le rappellent au passant. Mais tout cela, c'est pour l'extérieur, pour le touriste, pour l'étranger. Chavignol, qui n'est qu'un hameau de Sancerre, tient avant tout à être "Chavignol"; il a, jadis, obtenu l'autonomie municipale. Dans chaque commune la population est profondément attachée à sa propre identité; aussi supporte-t-on difficilement une autorité supra-communale. On a partout le sentiment que le vignoble sancerrois ne s'est pas développé à partir de Sancerre, mais autour de chaque village, sur chaque fragment de terroir. En outre il n'y a pas eu hégémonie de la ville sur les meilleurs climats. Les "Monts Damnés" et le "Clos de la Comtesse" sont sur la commune de Sancerre, mais avant tout sur le finage de Chavignol, "Chêne-Marchand" est à Bué, "Le Clos du Roy" à Champtain (Crézancy).

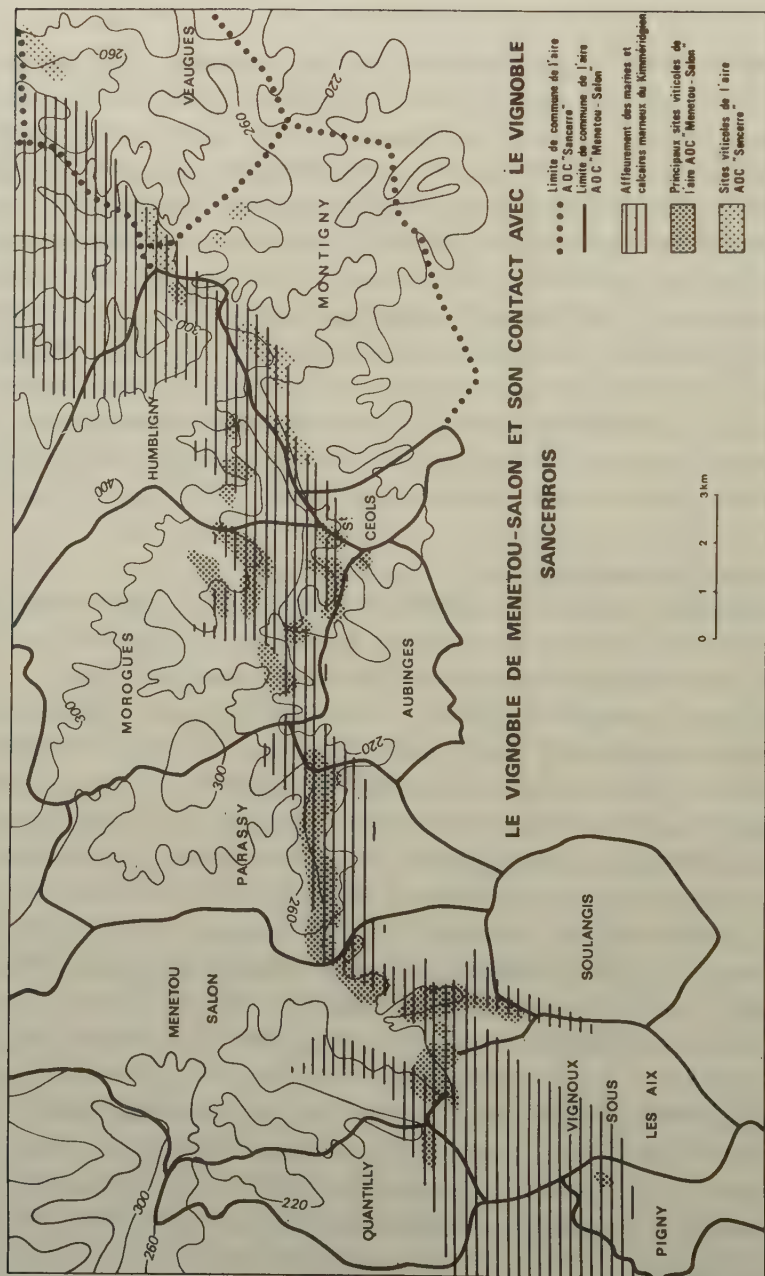
Aujourd'hui Sancerre-ville n'a qu'une emprise réduite sur le vignoble; sa communauté viticole est clairsemée; en revanche la coopérative y a son siège et ses chais : c'est peut-être un symbole, car la fonction de stockage des grains est depuis longtemps dévolue à Saint-Satur, bien situé au bord du canal latéral à la Loire. Et Saint Saur fait contre-poids à Sancerre pour le commerce de détail autant que pour divers services : pharmacie, médecins, bureaux bancaires.

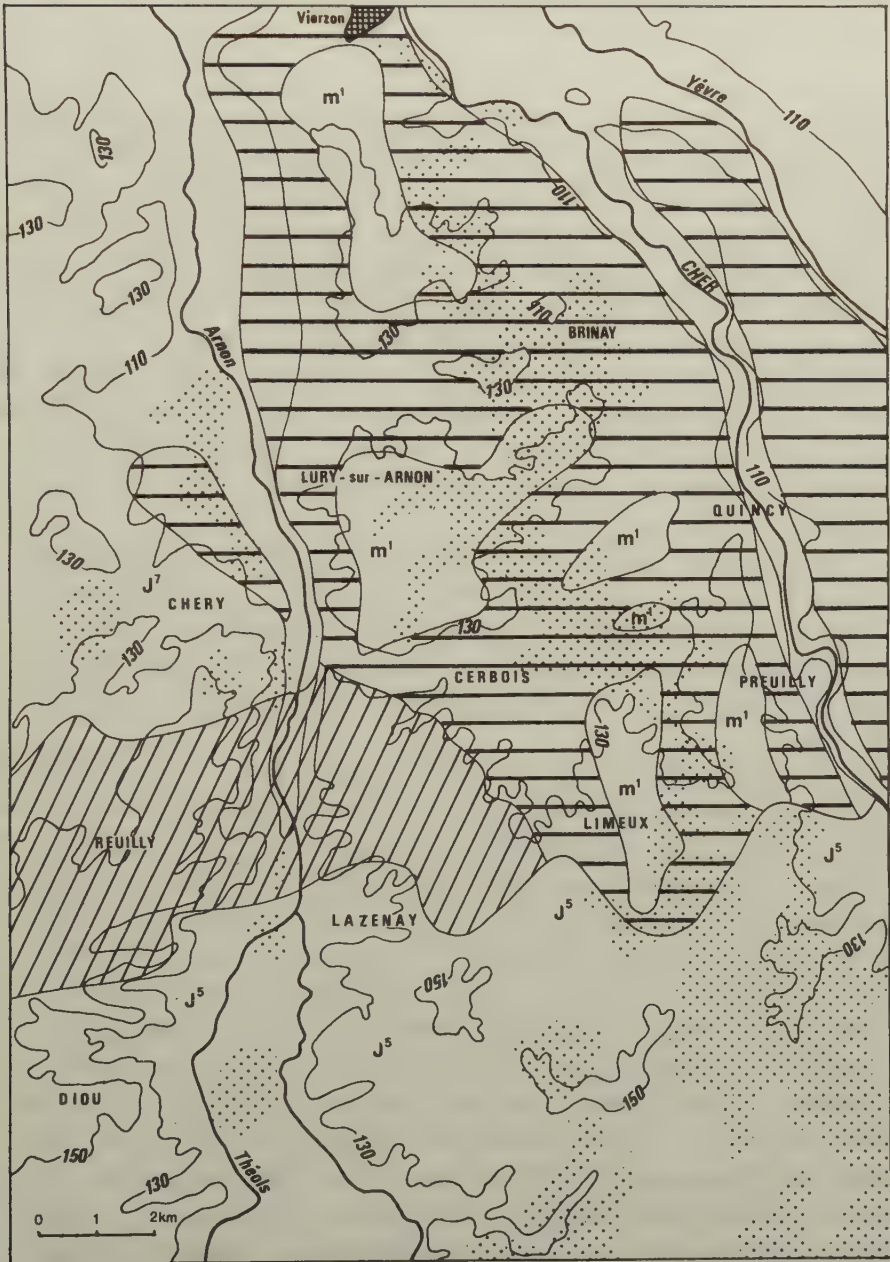
Avec des étendues de vigne à peu près comparables - I 200 à I 300 hectares -, soit 10 % de la S.A.U., une population nettement plus dense - 50 habitants au km² -, le Sancerrois donne l'impression d'une région plus vibrante de vie que le Chablisien. Il partage avec son voisin de Pouilly-sur-Loire le souci d'attirer une clientèle de passage, pour exploiter au maximum un système de vente à la bouteille, en quantités réduites, certes, mais par des opérations répétées qui finissent par procurer un chiffre d'affaires important et qui, multipliant les occasions de contacts entre le producteur et le consommateur, sont une publicité gratuite, au plus haut point efficace. Chablis exploite un marché tout différent : l'importance de ses expéditions à l'étranger n'a pas jusqu'ici rendu indispensable cette patiente prospection d'une clientèle de particuliers : on saisit là le rôle des structures commerciales dès longtemps éprouvées...

c) Les autres vignobles

Les petits vignobles qui terminent, vers l'ouest, la chaîne des vignobles de qualité, n'ont ni la notoriété de Chablis ni l'élan du Sancerrois, ni même les dimensions de ces rares voisins du sud-est parisien.

A peine les dernières vignes du Sancerrois ont-elles disparu, mettant un terme au vignoble qui pousse jusqu'à Montigny ses ultimes prolongements, que sur le même versant, apparaissent à Morogues les premiers ceps de Menetou-Salon; son aire couvre dix communes au nord et au nord-est de Bourges, mais son extension réelle est faible, moins de 300 hectares répartis sur un espace vaste dominé au nord par une épaisse masse forestière (Bois d'Humbligny, Bois de Menetou) (Carte n° 5). Les flots de vigne suivent étroitement l'affleurement marneux, en pente accusée d'est en ouest : à Humbligny le plafond kimméridgien est à plus de 300 m., à Quantilly il est à 220 m. Les dénivellations sont beaucoup plus importantes et les pentes plus fortes à l'est, à Morogues et à Humbligny où de nombreux ruisseaux qui vont former le Colin, petit affluent de l'Yèvre, dévalent du talus de la côte crétacée qui culmine ici à 431 m (Signal d'Humbligny près du hameau de la Motte); ils scièrent perpendiculairement la corniche calcaire, mais dans les marnes la présence de niveaux argileux a favorisé une exploitation longitudinale conforme au pendage; le talus kimméridgien ainsi fragmenté n'offre à la vigne que des sites favorables restreints : les ruisseaux ont affouillé jusqu'à la corniche imperméable, signalée par un ruban de pâtures





LE SITE DES VIGNOBLES DE LA CHAMPAGNE BERRICHONNE

 Ludien: calcaire lacustre du Berry

 Kimmeridgien: calcaire marneux et marnes à exogyra virgule

 m¹ Sables burdigaliens

 Forêts

mouillées et les vallons secondaires ont un de leurs versants exposé au nord. D'Aubinges à Menetou-Salon au contraire, le talus, plus bas, est rectiligne, seulement festonné par de courts vallons secs : l'aire viticole forme une frange continue au-dessus de la Champagne berrichonne. Au nord de Bourges, les marnes s'étalent et le relief s'estompe : les bons terroirs viticoles sont plus rares et à Vignoux, Quantilly ou Pigny, la vigne de qualité n'occupe plus que des espaces minimes. On est alors à proximité du grand verger forêtin qui, de Saint Martin d'Auxigny s'est étendu sur les communes voisines, prenant très largement le pas sur les vignes, de Quantilly à Soulangis, l'équilibrant dans l'économie à Menetou-Salon. Parassy, Morogues, Aubinges ont aussi des vergers de pommiers; mais la vigne y prédomine.

Menetou-Salon a donné son nom à ce petit vignoble. Le gros bourg porte la marque de sa vocation viticole : le "caveau", un magasin de vente de vin en bouteilles, de multiples panonceaux publicitaires, l'attestent. Sur les bonnes pentes à l'entour, les jeunes vignes plus nombreuses que les plantations récentes de pommiers, montrent de quel côté pousse la conjoncture actuelle.

Le relief s'efface entre Menetou-Salon et Vierzon : le plateau crétacé incliné vers le nord-ouest, recouvert d'une formation continue d'argile à silex, plonge sous les sables de Sologne entre Argent et Menetou-sur-Cher. L'Yèvre et l'Arnon, après avoir drainé la Champagne berrichonne convergent vers le Cher aux environs de Vierzon, dans une zone déprimée où les calcaires lacustres masquent les dépôts jurassiques. Des sables miocènes semblables à ceux de Sologne sont conservés entre le Cher et l'Arnon sur la quasi-totalité de la surface du sol entre Quincy, Reuilly et Lury. Le lit du Cher est à 112 mètres; le plateau sableux culmine à 141 mètres : c'est là, sur ces terrains infertiles mais sains que sont les vignes de Quincy. Le bénéfice de l'appellation contrôlée est réservé à Quincy et à une portion de la commune voisine de Brinay, où l'on trouve moins de 200 hectares de vignes parmi lesquelles certaines sont abandonnées; des friches renforcent l'idée qu'un mouvement de déprise, commencé depuis longtemps, n'est peut-être pas arrêté; au contraire quelques pièces de très grande taille (au-delà de 10 hectares) indiquent une concentration par grosses unités. (Carte n° 6)

Bourges est à 20 kilomètres, Vierzon à une dizaine : situation favorable parce qu'offrant un marché proche. ou défavorable par l'anneau de

main-d'oeuvre qu'engendrent les zones industrielles des deux villes ? L'impression première est celle d'une stabilité relative, mais dans le bourg sans attrait touristique, sans équipement pour recevoir, bien peu est tenté pour appeler la clientèle : Quincy, sur une route secondaire où rien ne justifie qu'on s'aventure lorsque le but du voyage est ailleurs, n'attend pas grand'chose du tourisme de passage.

La nature conviait les communes voisines, et notamment Preuilly, en situation identique sur le Cher, à partager le destin viticole de Quincy : on y cultive moins de vigne et les céréales y tiennent plus de place ; or, l'intégration récente de Preuilly, de Cerbois et de Lury-sur-Arnon dans le vignoble d'Appellation d'Origine Contrôlée s'est faite par extension de l'aire du vignoble de Reuilly. Fort de sept communes, dont deux seulement sont sur la rive gauche de l'Arnon, dans l'Indre, son encépagement réel, de l'ordre de 200 hectares, lui confère une bien faible densité de vignes. Reuilly seul, sur un plateau bas de marno-calcaires kimméridgiens, fait figure de noyau viticole. Là se trouve la majorité des vignes, sur le versant de rive gauche de l'Arnon, et, en îlots de taille modeste, sur le plateau lui-même. La Champagne berrichonne est partout présente : champs d'orge, de maïs, de tournesol, occupent les trois quarts de la superficie cultivée. Reuilly est un gros bourg de 1 300 habitants à figure de petite ville, avec sa gare sur la ligne de Paris à Toulouse qui permet des communications aisées avec Vierzon distant seulement d'une quinzaine de kilomètres, avec deux petits hôtels et des commerces variés ; l'activité viticole se manifeste surtout dans son hameau de La Ferté : l'empilement des bouteilles vides sur le côté des maisons, les tracteurs enjambeurs sous les hangars, les rangs de ceps à proximité du village l'attestent ; mais les gerbiers de paille, l'odeur du maïs ensilé, les charrues polysocs, rappellent que d'autres activités agricoles sont aussi importantes.

Le domaine morcelé de la vigne de qualité dans le sud-est et le sud du Bassin Parisien se termine ici en même temps que disparaît l'étroite bande marno-calcaire qui lui a servi d'assise principale partout où l'érosion y a ciselé des pentes susceptibles de recueillir plus de chaleur, de laisser circuler l'eau et s'écouler l'air froid. Ce qui ne signifie pas qu'il n'y ait de vignes ailleurs, et de vignes capables de donner des produits de qualité : à l'extrême sud du Bassin, aux confins de La Marche,

PLANCHE N° I : LE VERSANT DE RIVE DROITE DU SEREIN

L'ensemble des climats du Premier Cru nommés Montée de Tonnerre, sur le territoire de Fyé, aujourd'hui rattaché à Chablis. Il est orienté au sud-ouest; ici, surtout dans le bas, la pente est faible (moins de 4%). Quelques parcelles ne sont pas encore plantées (septembre 1977).

On aperçoit le village de Fyé, au creux du vallon, dominé par des bois. Ce vallon est trop étroit, trop froid, pour que ses versants portent de la vigne de qualité. Seul, l'aval, élargi à proximité de la vallée du Serein présente, face au sud-est la Côte de Blanchot qui donne un des sept grands crus de Chablis.

Le climat du Grand cru "Grenouille"; la plupart des grandes parcelles proviennent d'une propriété constituée dès le début du XIX^e siècle par rachat des vignes de l'Abbaye de Pontigny.

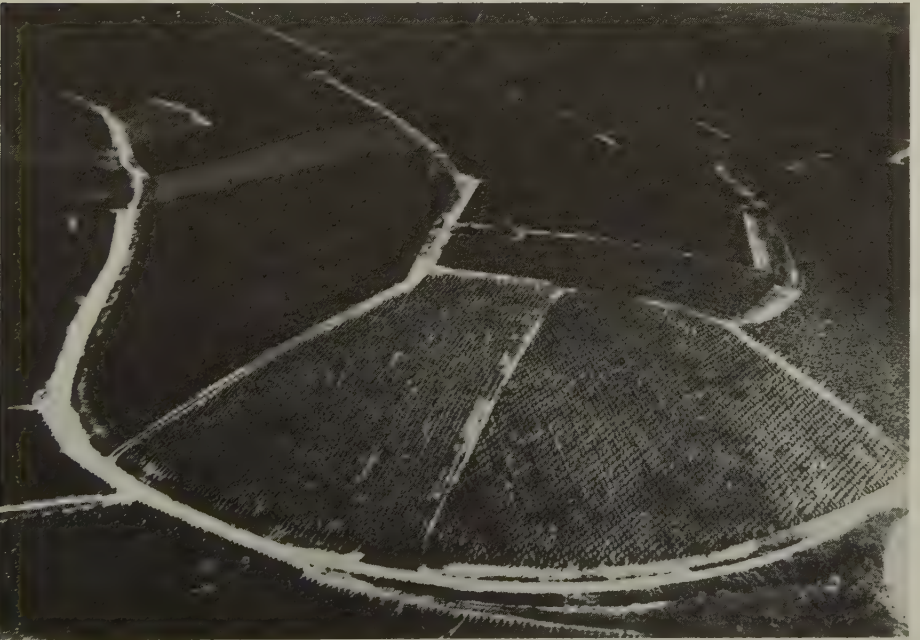


PLANCHE N° 2 : LE VIGNOBLE DE POUILLY-SUR-LOIRE

Le Vallon des Loges, hameau viticole au bord de la Loire.

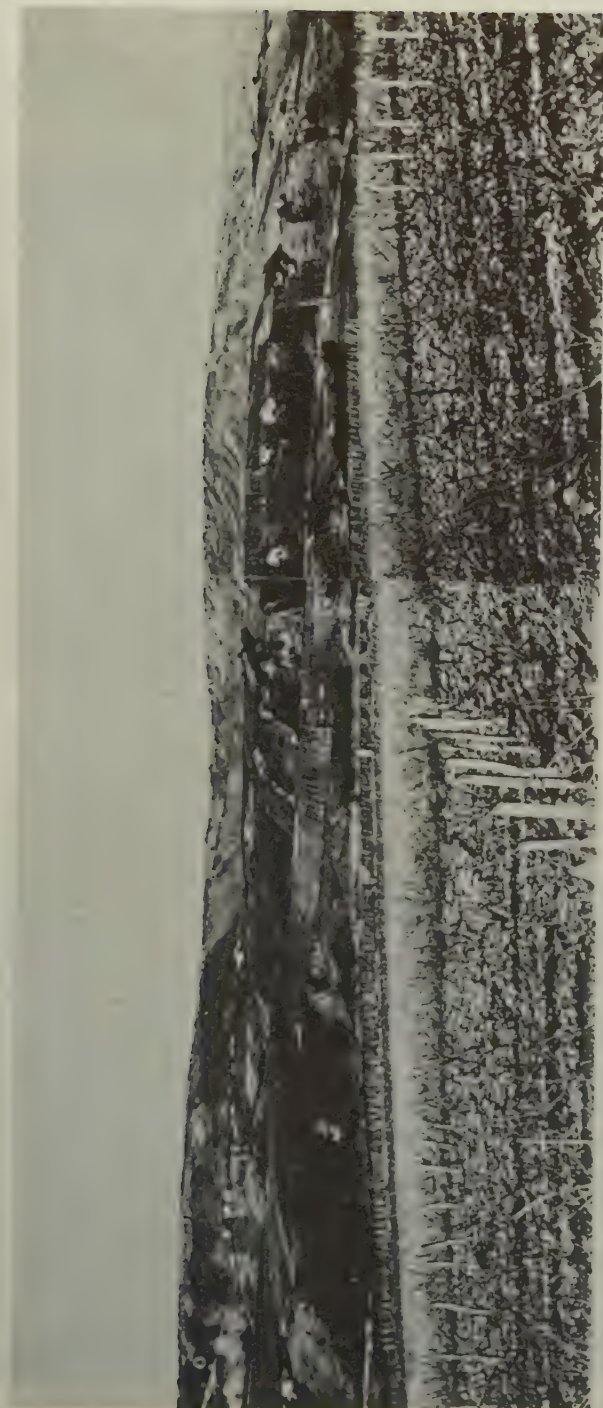
Les deux photographies datent de 1970, époque où s'amorce une extension des superficies en vigne à Pouilly.

Sur les deux clichés on distingue des friches et des bosquets, quelques lignes d'arbres fruitiers, vestiges d'un paysage ancien. Des parcelles de vigne, de six à dix rangs de ceps, s'y intercalent. Au premier plan, une grande parcelle représente une forme récente de reconquête.

Aujourd'hui, la trace des vieilles vignes qu'on voit en haut et à droite de la photo du haut, est totalement effacée et ce versant du vallon, tourné du sud-ouest est en grande partie réoccupé par des parcelles de vigne de forme trapue, comme celle qu'on distingue au second plan de la photo du bas.



PLANCHE N° 3 : Deux des trois éléments du relief sancerrois qui portent des terroirs viticoles. Au fond, le talus de la côte dont le sommet est à 340-350 m , au centre on aperçoit le cirque qui domine Chavignol - Au second plan, une longue croupe dans les calcaires durs séquanais, avec de très nombreux pierriers Le plateau intermédiaire entre la côte et la vallée de la Loire a été découpé en "éperons" par de courts ruisseaux aujourd'hui disparus dans la masse calcaire. De fortes pluies font ressurgir presque chaque année le ruisseau du vallon de Chavignol. (le troisième élément de relief n'apparaît pas ici : les collines sancerroises sont en face de cette portion de côte exposée ici à l'est.



PANCHE N° 4 : LA COTE DES GRANDS CRUS DE CHABLIS.

La côte des Grands Crus domine Chablis au nord-est, sur la rive droite du Serein.

Au premier plan, les Clos, exposés au S.S.O. Ils sont totalement plantés, contraste frappant avec le versant de la "Vallée de Bréchain" qu'on aperçoit plus loin et dont l'exposition à l'ouest est moins favorable à la vigne.

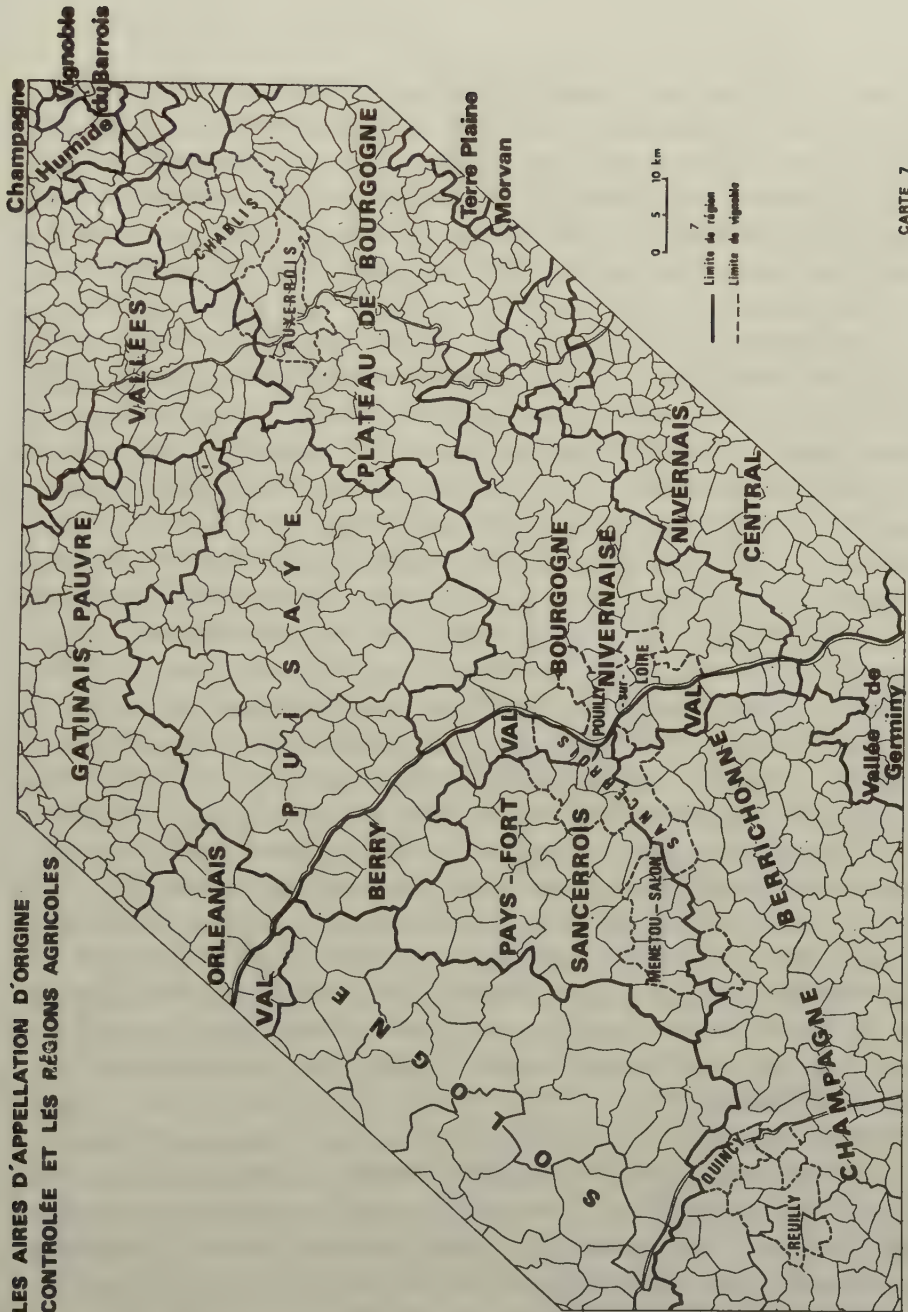
L'adroit de Vaudésir. La côte des Grands Crus est un versant entaillé par des vallons affluents qui y déterminent des "adroits" et des "envers", en Vaudésir et en Valmur. Il en résulte ici des pentes plus accusées. La reconquête par la vigne est presque totale.



le vignoble de Chateaumeillant livre des vins de gamay très honorables; le vignoble de Cosne et les "Coteaux du Giennois" font revivre une tradition viticole très anciennement renommée; quelques dizaines d'ares de pinot rappellent à Epineuil, le passé prestigieux du vignoble tonnerrois, à Auxerre le Clos de la Chafnette a produit en 1976, avec la vendange de ses 2,25 hectares de pinot, 103 hectolitres d'un vin traité pour moitié en blanc et pour moitié en rosé ... D'une part des vignobles qui ne sont pas protégés par une appellation d'origine contrôlée, d'autre part des vestiges de vignobles disparus.

III. Originalité des pays de vignoble par rapport aux régions encadrantes.

La délimitation réglementée des aires viticoles facilite la collecte des statistiques et permet une étude homogène fine grâce à la périodicité annuelle des déclarations individuelles. Cependant lorsqu'il s'agit - et le moment en est venu - de montrer l'originalité de ces îlots viticoles en comparant leurs paysages, les cadres de leur économie et leur contenu humain, à ceux des régions encadrantes, une double difficulté surgit : en premier lieu, la diversité des terroirs dans chaque unité communale, selon des distributions qui varient de l'une à l'autre, font que les groupes villageois ont dû élaborer des systèmes de mise en valeur dont la complexité rend toute limite nette difficile à tracer; c'est un problème qui demeure, malgré tout, interne au vignoble. Il n'en va pas de même de la seconde remarque : la définition des aires d'appellation contrôlée énumère généralement une liste de communes à l'intérieur desquelles les vignes convenablement encépagées peuvent bénéficier de la protection légale si leur implantation respecte des conditions restrictives d'exposition, de nature de sol, etc ... Les plans sur fond cadastral déposés dans les mairies sont précis à cet égard. Or, sur les marges des vignobles, non seulement les territoires communaux intègrent souvent des portions si importantes d'autres terroirs qu'elles altèrent profondément le caractère viticole de l'ensemble, mais sont parfois composés de noyaux villageois multiples autour desquels s'échelonnent des finages spécialisés dans un mode de mise en valeur; le territoire communal n'est plus alors qu'une juxtaposition de finages villageois à tonalité viticole et de finages agricoles en tout point comparables à ceux de la région encadrante voisine : à Crézancy, commune de l'aire d'appellation contrôlée "Sancerre", Reigny et Champtain sont des villages



purement viticoles qui ressemblent à Bué ou à Chavignol; Clouzeau et Ferrière sont des hameaux du Pays Fort voués à la céréaliculture et à l'élevage; ils ne participent presque pas à la production commerciale du vin de Sancerre. Mais nous sommes liés par les cadres statistiques et nous devons nous satisfaire des données de niveau communal pour caractériser les espaces agricoles qui enveloppent les flots viticoles et parfois les pénètrent.

La démarche est simple dès lors qu'on accepte les documents tels qu'ils se présentent; les inventaires communaux du recensement général de l'agriculture de 1970 sont pour cela suffisants. Cependant ils sont entrés dans l'Histoire au rythme du temps, et sept années suffisent pour périmer nombre de données. Aussi n'avons-nous pas l'intention de fonder sur cette source documentaire la présentation détaillée des vignobles précédemment évoqués; nous voulons seulement choisir, parmi beaucoup d'autres, quelques critères significatifs de leur originalité, critères qui seraient ceux d'une "région viticole". Car il est temps de le remarquer : aucun de ces vignobles n'apparaît dans le découpage de la France en petites régions agricoles, cadre habituel de la présentation statistique; chacun d'entre eux est intégré à une région plus vaste ("Champagne berrichonne" pour Quincy et Reuilly, "Nivernais Central" pour Pouilly-sur-Loire; "Plateaux de Bourgogne" pour Chablis et Irancy-Saint-Bris). Il y a plus : Sancerre se disloque en trois unités régionales : Pays-Fort, Champagne Berrichonne et Val de Loire; Menetou-Salon éclate entre la Champagne et le Pays Fort. (Carte n° 7) Il ne convient pas d'examiner les raisons d'un état de fait déjà ancien, dont les grandes lignes ont été tracées dès les lendemains de la dernière guerre, à une époque où ces vignobles n'avaient pas au même degré la physionomie particulière que nous venons de leur reconnaître : il suffisait de le constater pour récuser un cadre statistique qui serait ici, sans signification.

Nous partirons de l'hypothèse que les aires viticoles définies par un périmètre d'appellation d'origine contrôlée constituent de petites régions individualisées au sein même des "régions agricoles" auxquelles elles sont intégrées. La densité des vignes à l'intérieur des aires A.O.C conforte immédiatement cette hypothèse : l'ensemble des vignobles de qualité du sud-est du Bassin Parisien représente 77 % de la totalité des vignes contenues dans les régions encadrantes : Plateau de Bourgogne, Bourgogne

nivernaise, Val de Loire, Pays-Fort-Sancerrois et Champagne berrichonne (dans les limites du Cher et en y ajoutant les communes de Reuilly et de Diou). En entrant un peu plus dans le détail, on constate que les vignobles de Chablis et d'Irancy-Saint-Bris possèdent 84 % des vignes du "Plateau de Bourgogne"; or leurs aires communales ne couvrent que 14,7 % de la superficie; que celui de Pouilly-sur-Loire a 59 % des vignes de la "Bourgogne Nivernaise" dont il occupe 5,7 % de la superficie; que Sancerre et Menetou-Salon ont la quasi-totalité des vignes du Pays-Fort-Sancerrois (95,6 %) sur 23,6 % de la superficie, et qu'enfin l'ensemble des vignobles du Cher qui s'étendent totalement ou en partie sur la Champagne berrichonne, y ont 50,3 % des vignes de la région dont ils n'occupent que 10,5 % de la superficie. Ce qui paraît aujourd'hui une évidence méritait d'être noté pour comprendre le sens de l'évolution de ces vignobles qui, voici un siècle ne présentaient pas la même répartition quantitative (4). Aujourd'hui il est clair que la production de vin de consommation courante est à peu près abandonnée dans ce secteur du Bassin Parisien.

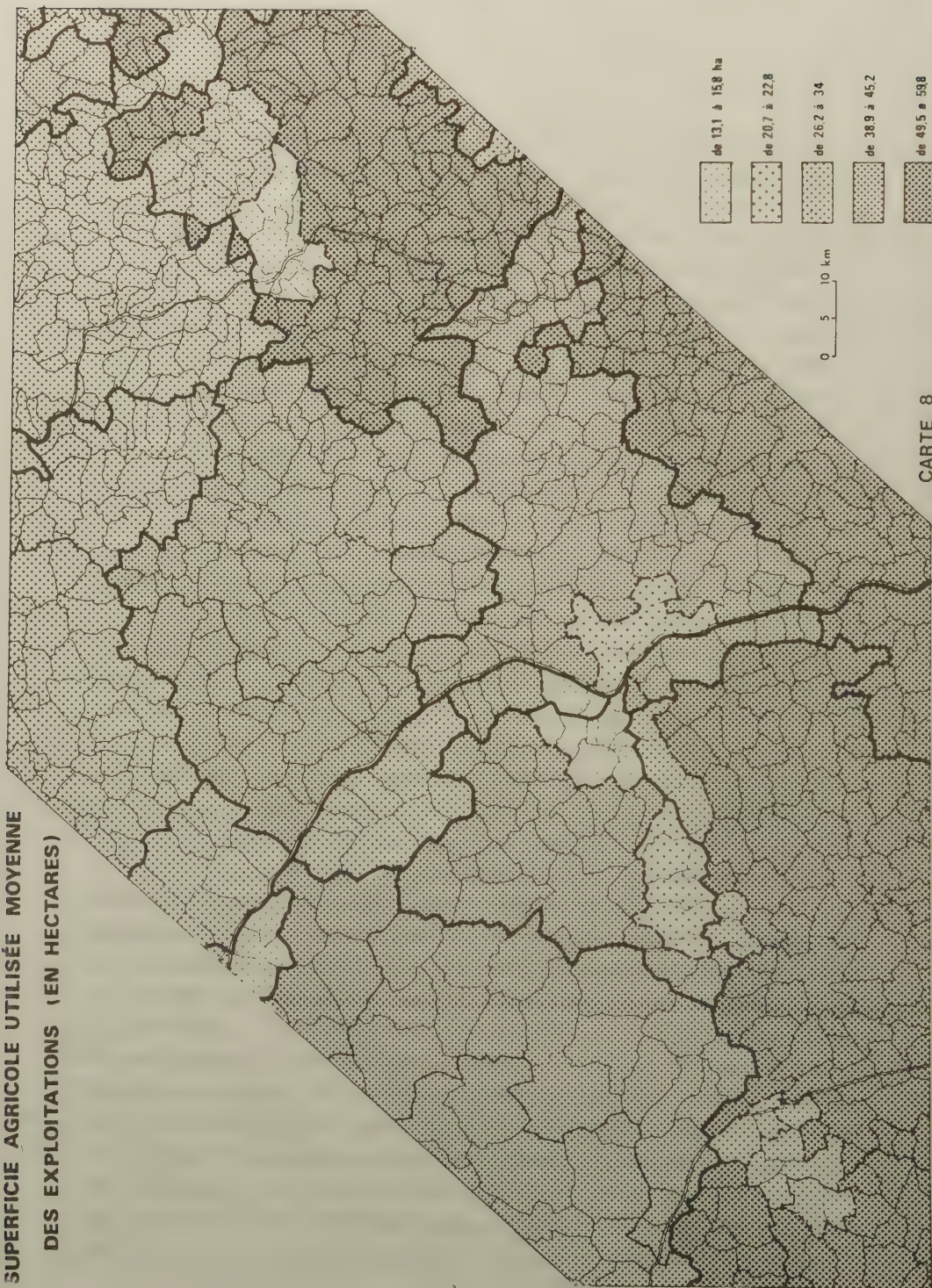
Trois critères nous ont paru significatifs de l'originalité des petits pays viticoles à l'intérieur des régions agricoles : la taille moyenne des exploitations (surface agricole utile), le rapport entre surface agricole utilisée et nombre des "membres de la famille" travaillant sur les exploitations et le rapport entre cette même surface et le nombre de tracteurs employés.

a' Taille moyenne des exploitations (Carte n° 8)

Elle est calculée pour chaque commune. Les résultats sont exprimés cartographiquement pour 456 communes; mais l'analyse au niveau communal ne peut pas précéder l'analyse micro-régionale : on a donc retenu la superficie moyenne des exploitations de chaque région agricole amputée des communes incluses dans une aire viticole contrôlée. Dans chaque aire viticole on a isolé les groupes de communes ressortissant à des régions agricoles différentes pour pouvoir mener une comparaison logique des résultats, et mettre en évidence des différences internes. Ces résultats sont à la fois clairs et disparates : les moyennes varient de 13,1 hectares à Irancy-Saint-Bris à 30 hectares à Reuilly (Tableau I) pour les exploitations des vignobles; de 38,9 hectares en Pays-Fort-Sancerrois à 59,8 hectares en

4. Voir IIe partie, chapitre I

**SUPERFICIE AGRICOLE UTILISÉE MOYENNE
DES EXPLOITATIONS (EN HECTARES)**



Champagne berrichonne, pour les exploitations des régions encadrantes. La comparaison devient plus expressive si l'on juxtapose, région par région, les dimensions des exploitations des aires viticoles et celles des exploitations extérieures à ces aires : en Pays-Fort, Sancerre tombe à 15,1 hectares, Menetou-Salon à 22,5; le reste de la région : 38,9. Les mêmes vignobles, dans leurs communes qui appartiennent à la Champagne berrichonne, atteignent respectivement des moyennes de 30,7 et 32,6 hectares, proches de celles des vignobles tout entiers contenus dans la même région : Quincy, 27,9; Reuilly : 30. Pouilly-sur-Loire a une moyenne de 20,7 hectares, entouré par le Nivernais Central où les exploitations sont deux fois plus grandes (41,7 hectares); les 28 hectares de Chablis contrastent de même avec les 49,5 hectares du "Plateau de Bourgogne". Dans chaque région agricole la superficie moyenne des exploitations des communes viticoles, au sens défini plus haut, est donc à peu près équivalente à la moitié de celle des exploitations des autres communes. Des différences sensibles - du simple au double - se révèlent à l'intérieur d'un même vignoble dès l'instant qu'il appartient à plusieurs régions agricoles : cette constatation occasionnelle ne doit pas conduire à une conclusion hâtive liant la taille à l'appartenance régionale mais préparer à une étude plus fine des diversités internes.

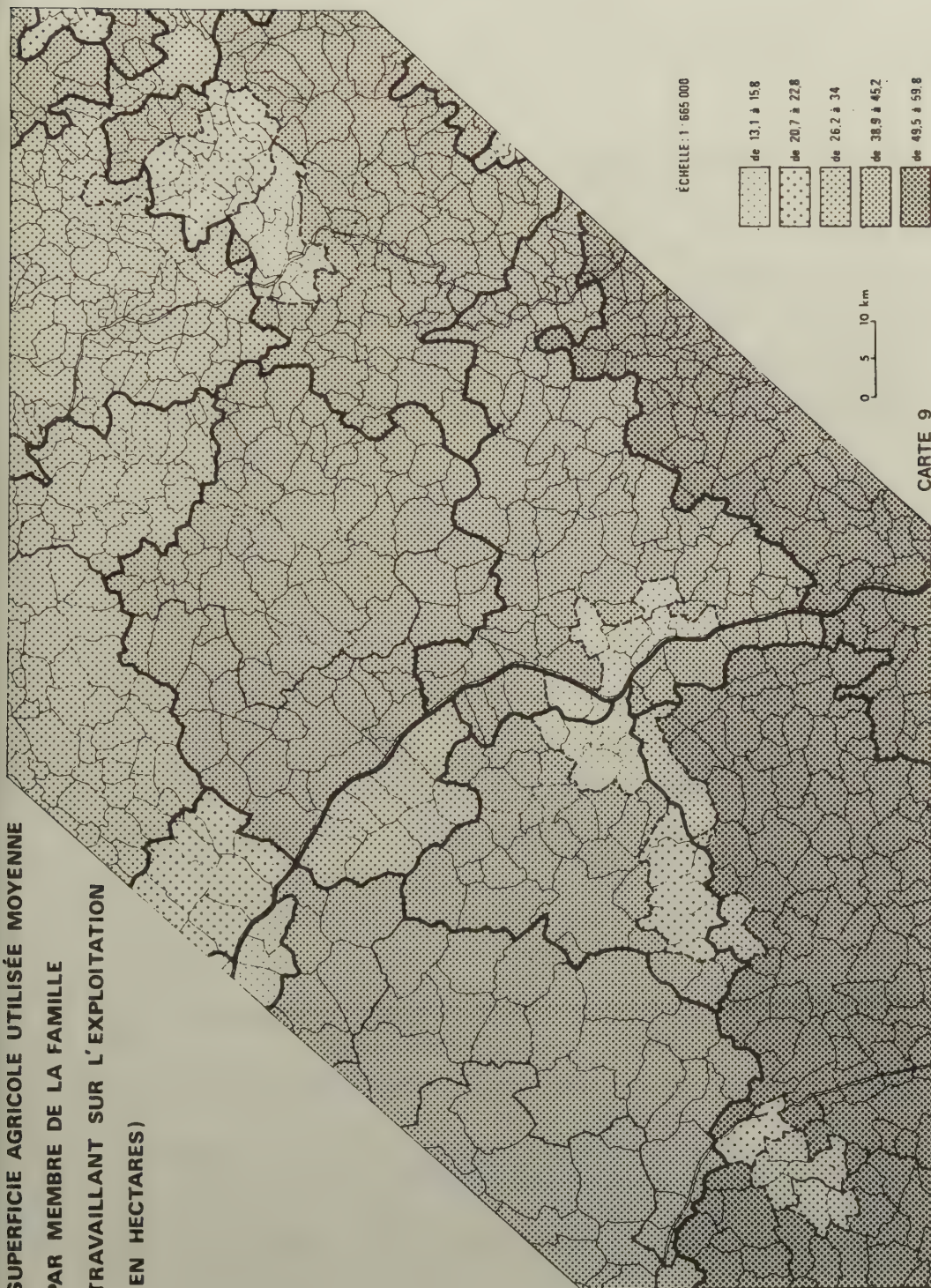
Nous examinerons deux cas, assez opposés pour permettre l'interprétation de toutes les situations possibles : celui du vignoble chablisien incorporé au "Plateau de Bourgogne" et celui du vignoble sancerrois partagé entre trois régions agricoles. Dans le premier, la taille moyenne par commune, des exploitations, varie de 11 à 77 hectares, mais le groupe le plus important, rassemble autour de Chablis et au nord du vignoble, des exploitations dont la superficie moyenne oscille entre 11 hectares à La Chapelle Vaupelteigne et 28 hectares à Béru. A la périphérie sud-est, les exploitations de cinq autres communes ont de 41 à 77 hectares; elles entrent dans la catégorie dimensionnelle des exploitations du plateau (moyenne : 49,5 hectares), celles où domine la culture céréalière (orge, blé tendre, et beaucoup plus secondairement, maïs-grain et avoine) particulièrement rentable sur de vastes espaces plats où la faiblesse du peuplement - des villages rares, quelques grosses fermes très isolées - est une condition favorable à l'établissement d'exploitations aux structures adaptées aux exigences techniques et économiques modernes.

Les moyennes communales des tailles d'exploitations expriment l'importance relative de l'économie céréalière à l'intérieur de l'aire viticole; elles reflètent grossièrement la répartition des terroirs dans chaque commune, mais ne permettent pas d'en déduire, au niveau de l'exploitation, un type communal d'exploitation du sol. En Sancerrois, en présence de la complexité plus grande qu'engendre le morcellement du relief, on observe que les mêmes phénomènes se manifestent d'une façon plus nette : moyennes de 9 à 12 hectares, au coeur du vignoble, de 20 à 30 à la périphérie (et même 47 à Vinon, cas exceptionnel où le vignoble, presque abandonné par les gens de la commune, est en grande partie aux mains d'exploitants des communes voisines). Le cadre, ici, est divers : plateau bocager du Pays-Fort où les fermes vétustes égrenées sur un réseau dense de chemins ombreux cultivent l'orge et le blé, élèvent des boeufs charolais, sur des superficies qui croissent régulièrement vers l'ouest, où le paysage récemment dégagé de ses haies épaisses s'ouvre en parcelles de grande taille; vastes étendues de la Champagne Berrichonne où l'extrême régularité des champs évoque des opérations généralisées de remembrement, une campagne nue où des bouquets de beaux arbres signalent la résidence des exploitants, où les hangars de grande taille abritent un matériel et des installations qui témoignent des innovations les plus récentes; près du Val où s'engraissent des troupeaux de boeufs blancs, où quelques domaines occupent la plaine inondable ... autant de régions toutes proches du vignoble mais d'où on l'aperçoit comme d'une terre étrangère parce que rien ne l'évoque plus ici, ou là, parce qu'on vit dans un cadre différent, avec un calendrier de travail différent, des soucis qui sont parfois contradictoires avec ceux des gens du vignoble. Ici qu'importent les petites gelées printanières, mais quelle angoisse a provoquée la sécheresse de l'été 1976 ! Cette sécheresse qui a engendré un millésime de qualité, à deux pas de là, où l'on a tant redouté les nuits froides du début de juin !

b) Rapport entre S.A.U. et nombre de membres de la famille travaillant sur l'exploitation (Carte n° 9)

L'originalité des vignobles se confirme lorsqu'on examine le rapport entre la superficie agricole utilisée et le nombre des membres des familles d'exploitants qui la cultivent. Il révèle un investissement du travail familial deux fois plus important que dans les régions encadrantes

**SUPERFICIE AGRICOLE UTILISÉE MOYENNE
PAR MEMBRE DE LA FAMILLE
TRAVAILLANT SUR L'EXPLOITATION
(EN HECTARES)**



(Tableau I), avec un maximum à Irancy-Saint-Bris (3,9 hectares par personne) où la présence des vergers de cerisiers renforce l'exigence de travail par unité de surface, et minimum à Quincy (8 ha) et à Reuilly (9 ha) où la culture céréalière de la Champagne berrichonne provoque l'effet inverse.

On a négligé le nombre des salariés permanents parce qu'il n'est pas significatif : toujours très faible, quelques unités par commune, il ne permet pas de distinction entre pays vignobles et régions encadrantes; localement il a un sens, lorsque sa valeur, tout à coup s'élève : c'est le cas à Chablis (64 ouvriers permanents, soit 25 % de la main-d'oeuvre familiale), à Sancerre, à Pouilly, à Menetou-Salon, où la main-d'oeuvre salariée atteint 10 % de la main-d'oeuvre familiale : son importance corrige en baisse le rapport de la surface cultivée au travail fourni, et accuse les contrastes signalés précédemment.

c) Rapport entre S.A.U. et nombre de tracteurs (Carte n° 10)

Enfin il importe de savoir si la culture de la vigne qui exige ici plus de travail humain que les activités agricoles environnantes est plus ou moins mécanisée que celles-ci. La seule comparaison commode porte sur le nombre de tracteurs utilisés. Elle révèle que les vignobles utilisent toujours, par unité de surface, nettement plus d'engins que les régions voisines : trois fois plus à Irancy-Saint-Bris, deux fois plus à Sancerre, 20 % en plus à Reuilly. (Tableau I)

Les statistiques confirment suffisamment ce que la simple observation du paysage avait révélé : les petits pays de vignoble du sud-est parisien sont frappés d'une profonde originalité par rapport aux régions plus vastes qui les encadrent. Elles confirment aussi que cette originalité n'est ni uniforme ni totale et que tous ces vignobles sont, à des degrés variables et sous des formes qu'il conviendra plus tard de préciser, contaminés par des modes de mise en valeur spécifiques des régions voisines, alors que, jusqu'à ce jour au moins, la proposition inverse ne peut être retenue : les régions du pourtour ne se sont pas intéressées à la viticulture; sommes-nous donc en présence de mondes opposés ? Par les techniques ? Par les visées économiques ? Par l'Histoire ? Nous tenterons de répondre à ces questions, mais l'image qui vient d'être fixée est celle d'un moment. Saisie grâce à l'appareil statistique de

Superficie Agricole Utilisée moyenne des exploitations, S.A. Utilisée moyenne par membre de la famille travaillant sur l'exploitation, S.A. Utilisée moyenne pour un tracteur (en Hectares) :

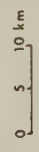
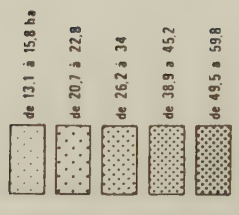
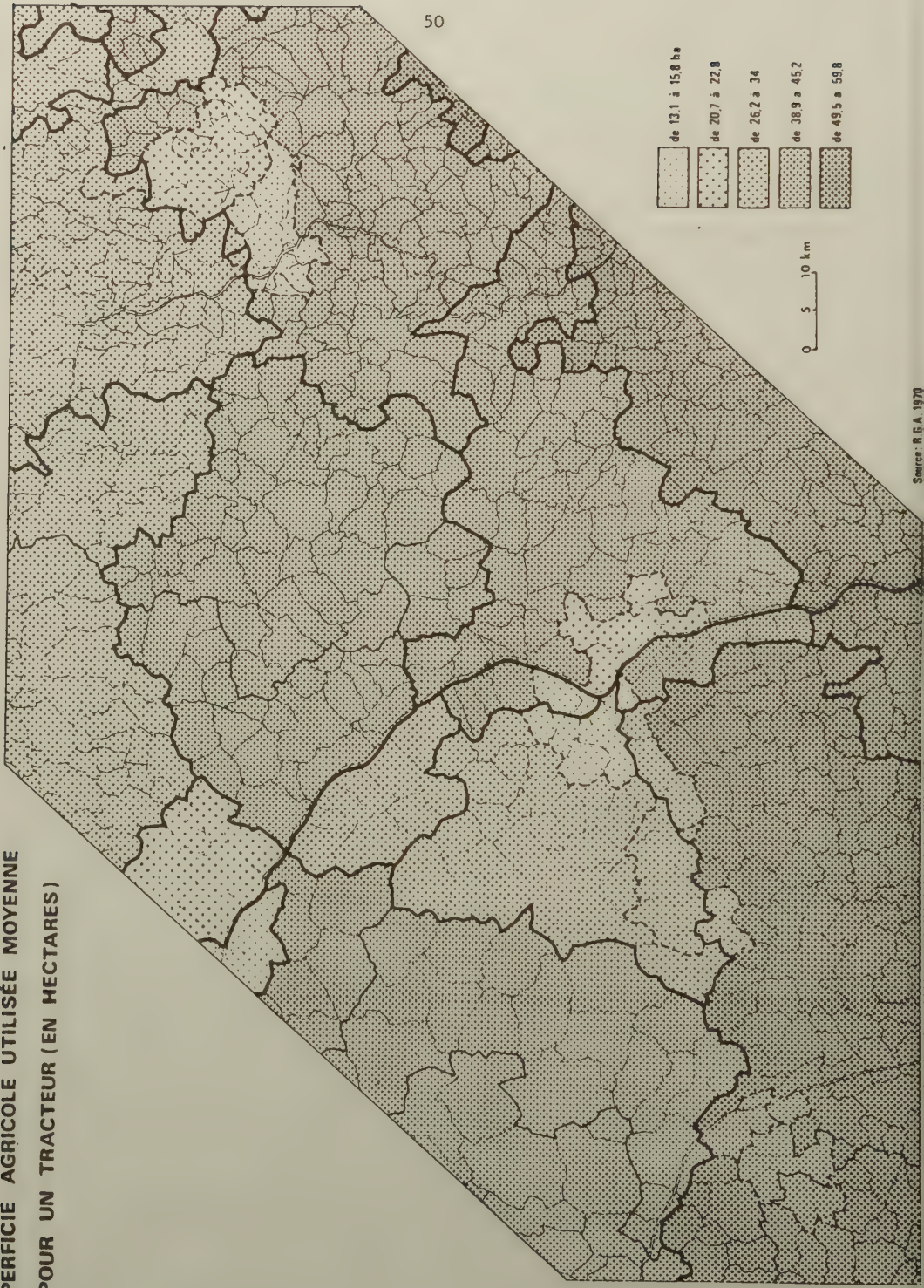
- à l'intérieur des aires viticoles A.O.C.
- dans le reste de la Région Agricole à laquelle appartient l'aire ou la partie d'aire viticole considérée -

Régions Agricoles et Vignobles	SAU moyenne par exploitation	SAU par membre de la famille	SAU pour un tracteur
<u>PLATEAU de BOURGOGNE :</u>	49,5	11,7	39,5
Vignoble d'IRANCY-ST BRIS	13,1	3,9	13,3
" CHABLIS	28	6,6	21,7
<u>BOURGOGNE NIVERNAISE :</u>	41,7	11,3	38,4
Vignoble de POUILLY-Sur-LOIRE	20,7	5,8	20,9
<u>CHAMPAGNE BERRICHONNE</u>	59,8	15,3	43,6
Vignoble de QUINCY	27,9	8	34,5
" de REUILLY	30	9	37,3
" de MENETOU-SALON	32,6	8,1	32,5
" de SANCERRE	30,7	9,3	32
<u>PAYS-FORT-SANCERROIS</u>	38,9	10,3	31,7
Vignoble de MENETOU-SALON	22,7	6,1	29,3
" de SANCERRE	15,1	3,9	15,9
<u>VAL de LOIRE</u>	39,3	9,8	34,2
Vignoble de SANCERRE	15,8	5,5	14,5

Tableau : I

Source : Le calcul des moyennes a été fait à partir des données du Recensement Général de l'Agriculture de 1970 -

**SUPERFICIE AGRICOLE UTILISÉE MOYENNE
POUR UN TRACTEUR (EN HECTARES)**



de 1970, quelle est sa valeur actuelle ? Il serait intéressant de mesurer la déformation que le dernier lustre lui a infligée, mais aussi de quels ajustements successifs elle résultait à l'époque où nous l'avons fixée.

B. La vigne dans le sud-est du Bassin Parisien;
son évolution au cours des vingt dernières années :
une approche statistique

I. Questions de méthode

Il va falloir chiffrer, dans le temps et dans l'espace et pour la durée envisagée les documents ne manquent pas, comme nous allons le voir. Mais en matière de vignoble le quantitatif n'explicite qu'un paysage, à peine une économie, très peu une société. Il y faut adjoindre, nécessairement, une notion de qualité qui, bien qu'elle ne permette pas non plus de pénétrer tous les arcanes des mécanismes socio-économiques qui régissent les pays viticoles, fournit des principes de discrimination sans lesquels toute recherche demeurerait confuse.

Cette notion de qualité est donnée pour une région déterminée, par la connaissance du cépage. Sur un espace reconnu apte à porter de la vigne susceptible de produire des vins fins, la première condition retenue par le législateur pour l'attribution d'une appellation d'origine contrôlée, concerne l'encépagement; les modes de conduite de la vigne et les procédés de vinification ne sont forcément que des conditions secondes. Nous distinguerons donc toujours dans les vignobles les cépages communs et les cépages nobles et envisagerons leur évolution sous le double aspect de leurs variations superficielles et des modifications de leur contenu.

Les documents dont nous disposons permettent de répondre à cette exigence, au moins pour les vignobles inclus dans les aires contrôlées mais leur utilisation est longue et délicate : la fiche d'encépagement (Doc. n° I) est en effet une déclaration individuelle, annuelle, souscrite par tout producteur de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée; chaque parcelle cadastrale de l'exploitation y figure, avec mention de sa superficie et de son encépagement. Les plantations nouvelles, qui ne produisent pas encore, ou seulement un vin qui ne peut être commercialisé

Exemplaire destiné à l'I.N.A.O.

INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE
DES VINS ET EAUX DE-VIE

DECLARATION D'ENCÉPAGEMENT

(Dressé le 2 février 1953)

Le soussigné Jules Paul et Jean Paul demeurant à Neuveau-Salon
agissant en tant que propriétaire, ayant pour métrayer

métrayer de Paul et Jean Paul
fermier de Paul et Jean Paul
adhérent à la Cave Coopérative de Neuveau-Salon
déclare que la superficie de toutes les vignes qu'il exploite se répartit ainsi qu'il suit :

Désignation des communes	Lieu dit	Section	N° des parcelles	Noms des cépages nobles	Superficie correspondante aux cépages nobles	Noms des cépages divers ou hybrides	Superficie correspondante aux cépages divers	Superficie correspondante au total
PARREY	les Greville	ZH	100	Sauvignon	3 ha 17 63	Muscadelle Chuvrin	cha 27 97	
"	"	ZH	101			Couche Gamay	cha 55 40	
"	Monte-Raise	C	1329			Gamay	cha 52 55	
"	"	C	1331			"	cha 13 42	
"	loge	C	1757	Sauvignon	cha 10 00	Muscadelle Chuvrin	cha 72 49	
"	"	C	1756			Gouche	cha 53 50	
Neuveau-Salon	les Payette	F	1135	Sauvignon	cha 37 00	Gouche Gamay	cha 33 52	
"	Plac de l'air	G	1110	Pied	cha 14 00	Couche Muscadelle	cha 52 35	
"	Elas de Patin	E	1037 et 1041	Sauvignon	cha 50 25			
"	"	"	"	Pied	cha 45 00			
"	"	F	1027 et 1029					
"	"	"	"					
"	le bourg	D	824	Sauvignon	cha 23 00	Chuvrin	cha 24 23	
"	Beauvignol	F	368	"	cha 50 00			
"	Plas de l'air	E	923	"	cha 44 00	Chuvrin Gamay	cha 30 00	
Flac	la loge	C	1581			Gouche et Chuvrin	cha 53 50	
Neuveau-Salon	Plas de l'air	F	1030 et 1036	Sauvignon	cha 10 00			
"	"	F	1015	Pied	cha 31 65			
"	"	F	1015 et 1016 et 1017	Sauvignon	cha 32 42			
Vignoux-Salons	Champ Alain	ZH	68 (Cenaparc)	Pied	cha 35 00			

(A) Rayer les mentions inutiles. En cas de bail à précaire de finis, le déclarant doit mentionner la qualité de l'implantation.

(B) Cocher les cépages communs et autres vitifères. (C) Les jeunes plantations de cépages nobles n'ayant pas atteint la 4^e feuille comptent dans la colonne B.

Doc. n° 1

sous appellation, sont également mentionnées. Seule est prévue une récapitulation par appellation, ce qui parfois correspond directement à ce que serait une récapitulation par cépage - (Sancerre blanc = sauvignon; Sancerre rosé + Sancerre rouge = pinot); les appellations chablisiennes et bourguignonnes obligent à interpréter : le chardonnay peut donner lieu, selon les cas à une déclaration en "Chablis Grand Cru", "Chablis Premier Cru", "Chablis", "Petit Chablis" ou " Bourgogne blanc"; il peut entrer avec le sacy, dans la composition d'un "Bourgogne Grand Ordinaire". Force est donc, dans ces derniers cas, de recourir à une analyse précise du document pour connaître la réalité de l'encépagement. Le nom des cépages ordinaires est également mentionné ainsi que la superficie qu'ils occupent. Ces fiches sont donc d'une grande précision; elles ne sont cependant pas exploitées en vue de la publication de résultats généraux dans les Centres Régionaux de l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.), aussi est-ce à partir de ces déclarations individuelles que nous avons calculé les superficies des vignobles du Cher, de la Nièvre et de l'Yonne telles qu'elles ressortent des déclarations de novembre 1975. Le même document nous permet de connaître : les encépagements communaux, par regroupement des superficies qui dans l'ensemble des exploitations sont localisées dans une même commune; - les potentiels viticoles, c'est-à-dire l'ensemble des vignes exploitées par les viticulteurs de chaque commune; - la part de chaque cépage dans l'ensemble d'une aire contrôlée ou dans les parties de cette aire relevant de différentes régions agricoles. La même opération menée avec le même document, antérieur de quelques années, a permis des observations précises sur le sens et la nature de l'évolution.

En remontant dans le temps, on rencontre deux types de documents qui ont l'avantage de permettre une appréhension globale à différents niveaux: commune, petite région agricole, département; les recensements généraux de l'agriculture de 1955 et de 1970 d'une part, le cadastre viticole (1953), d'autre part, procèdent de l'exploitation des déclarations individuelles. Ils cernent une période très significative de l'évolution du vignoble français, mais leurs objectifs étant différents, ils n'apportent pas un éclairage identique sur ce qui, dans un cas n'est qu'un phénomène secondaire, dans l'autre au contraire, le foyer même de l'investigation.

On peut penser fonder une étude de l'évolution du vignoble français sur la comparaison des données des recensements généraux de l'agriculture. En 1955 comme en 1970, les inventaires communaux réservent une colonne pour la vigne. La superficie totale exclut les parcelles de vigne cultivées dans des "exploitations" qui ne sont pas prises en compte par le recensement, essentiellement celles qui, n'atteignant pas un hectare de surface agricole utile, cultivent moins de vingt ares de vigne. Les inventaires communaux exhaustifs, non publiés, mais consultables au siège des Directions Départementales de l'Agriculture, apportent pour 1970 une précision intéressante en distinguant les superficies produisant respectivement des "vins de consommation courante", des "vins délimités de qualité supérieure" et des vins d' "Appellation d'Origine Contrôlée". La même distinction apparaît dans les fascicules départementaux, mais seulement au niveau de la région agricole.

Très différent est le "Cadastre viticole". Son établissement a été décidé en 1953 alors que sévissait de nouveau avec acuité la crise de mévente du vin qui n'avait, depuis le début du siècle, connu que de courts répit. Toutes les mesures prises jusqu'alors pour tenter d'atténuer la crise s'étaient révélées inefficaces : elles portaient sur l'écoulement de la récolte, non sur la production elle-même ; or celle-ci se caractérisait essentiellement par une augmentation des rendements et un avilissement de la qualité ; depuis la crise phylloxérique, l'adoption des hybrides producteurs directs, l'abandon des terroirs de coteau pour les bas de versants, voire les espaces plans où le travail à la charrue se faisait aisément, l'utilisation accrue des engrais et la généralisation de la taille longue, toutes ces pratiques qu'avaient rejetées les vignerons des siècles passés, aboutissaient au même résultat : l'accroissement de la récolte.

Pour déterminer les actions qui pourraient porter remède à cette situation, il apparut nécessaire de connaître par le détail le vignoble français : un inventaire précis en fut décidé (23 novembre 1954). Il aboutit en quelques années (fin 1955 - 1959 dans les cas extrêmes) au recensement de toutes les exploitations viticoles (le minimum étant fixé à un are ou quarante pieds de vigne), avec notation, pour chaque parcelle, désignée par ses références d'identification au cadastre foncier, de sa

situation topographique (sables littoraux, plaines ou fonds de vallées, coteaux, côtes escarpées, plateaux), de sa superficie, des caractéristiques techniques de la vigne (date, densité de plantation, cépages, porte-greffes), de la destination de la production (consommation familiale ou vente).

Les résultats de cette enquête ont été publiés dans des fascicules départementaux (Cher et Nièvre : 1963 - Yonne : 1964). Depuis 1963 le Cadastre viticole est tenu à jour dans les centres régionaux de l'Institut des Vins de Consommation Courante; jusqu'à présent une seule mise au point est parue en 1973 qui donnait l'état du vignoble en 1968 et seulement dans un cadre statistique départemental.

Nous avons choisi le Cadastre Viticole, de préférence au Recensement général de l'Agriculture de 1955 pour essayer d'avoir une image du vignoble du sud-est du Bassin Parisien antérieure de 15 à 20 ans à celle que révèlent le Recensement Général de l'Agriculture de 1970 et les fiches d'encépagement de 1975. A chaque extrémité de la période, la double exigence, quantitative et qualitative est satisfaite.

II. L'évolution du vignoble

Le vignoble du sud-est du Bassin Parisien couvrait en 1958, 12 200 hectares dans les trois départements du Cher, de la Nièvre et de l'Yonne. Une douzaine d'années plus tard il se trouvait réduit à 6 700 hectares; bien que cette dernière donnée soit sans doute une sous-estimation, le R.G.A. de 1970 n'ayant pas tenu compte des très petites vignes, la différence avec la réalité ne peut être considérable et la chute n'en demeure pas moins brutale. Elle illustre bien un effet cherché par la politique viticole mise en place entre 1953 et 1957 : éliminer la vigne des régions de faible ensoleillement pour lui ouvrir carrière sous les climats méridionaux. A cela cependant, une exception : les aires d'appellation contrôlée ne sont pas comprises dans ces desseins éliminatoires.

a) Vignoble commun et vignoble de qualité (Cartes n° II - I2)

Qu'était donc ce vignoble des années 1950 ? - Les signes de déprise étaient assez fréquents : 110 hectares dans le Cher, 219 hectares dans l'Yonne, de vignes notoirement abandonnées. Dans l'encépagement, les hybrides et les cépages prohibés depuis 1935, représentaient environ 50 %.



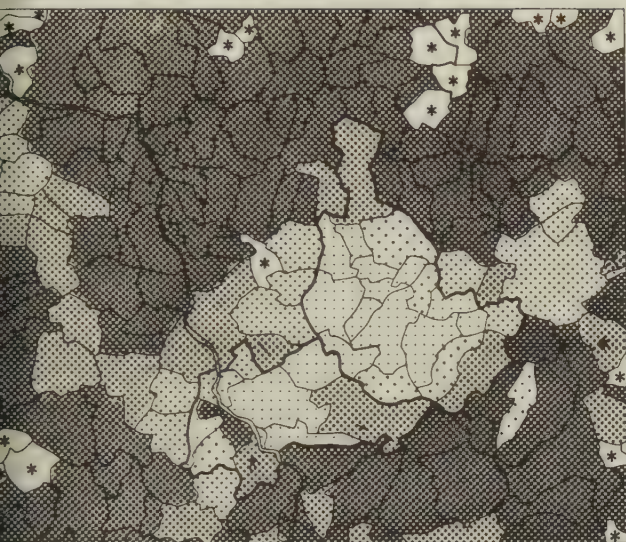


Le reste était constitué de vinifera dont plus de la moitié de cépages nobles : parmi ceux-ci le chardonnay dominait dans l'Yonne, le sauvignon dans le Cher. Des cépages communs constituaient un groupe médian : gamay noir à jus blanc surtout, avec son cortège de "teinturiers", gamay Fréau, gamay de Chaudenay. Mais tout cela, très inégalement réparti : dans l'Yonne, un groupe de densités viticoles s'étendait du sud d'Auxerre au sud de Chablis, alors que la rivière n'apparaissait plus comme l'axe de concentration de la vigne qu'elle avait été au siècle précédent; la vallée de la Loire rassemblait les seules vignes importantes de la Nièvre surtout de Pouilly à Cosne; dans le Cher, la trainée viticole de Sancerre à Vierzon séparait la Champagne berrichonne du Pays-Fort avec cette particularité toutefois que Bourges et Vierzon avaient encore des restes importants de leur vignoble péri-urbain et que la Champagne avait, localement au moins, conservé l'habitude ancienne de cultiver la vigne; au total, de la vigne partout, ou presque, mais souvent de très petites superficies : autant étaient rares les communes totalement dépourvues de vignes - une vingtaine à peine en Puisaye, neuf en Sologne et Pays-Fort -, autant celles qui en contenaient moins de dix hectares étaient nombreuses.

Mais les différences essentielles sont ailleurs : si l'on retient comme premier critère de qualité la proportion d'hybrides (augmentée de celle des cépages prohibés) on a une tout autre vision du vignoble : rares dans les flots de densité, ils représentent en 1958 la quasi-totalité des vignes disséminées hors des régions au caractère viticole marqué. Les pourcentages d'hybrides se tiennent presque toujours entre 80 et 100 en "Champagne berrichonne", en "Nivernais Central", dans les "Vallées" et la "Basse Yonne", sur le "Plateau Bourguignon", en dehors des aires viticoles; dans celles-ci et plus particulièrement à l'intérieur des aires contrôlées, les pourcentages sont presque toujours inférieurs à 20 (Bué : 0,2 ; Sancerre : 2 ; Sury-en-Vaux : 1 ; Chablis : 12 ; Milly : 5 ; Saint-Bris : 5 ; Quincy : 3 ;). Cependant de très forts contrastes surgissent parfois au sein même de ces aires : Poilly-sur-Serein : 77 % ; Bannay : 80 % ; Montigny : 50 % . Les pourcentages moyens - de 30 à 60 sont particulièrement rares. (Carte n° 13)

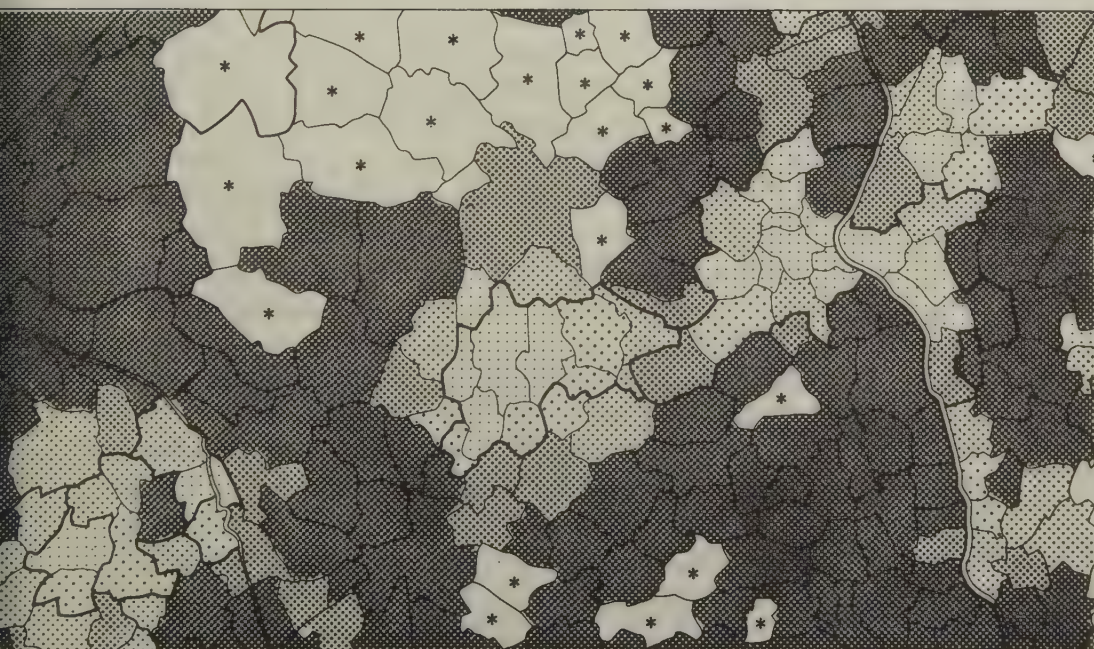
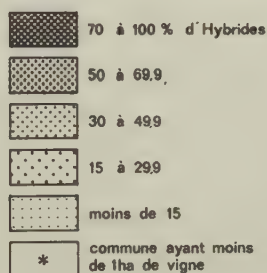
Si l'on analyse la répartition des cépages, un double contraste renforce le précédent : les aires viticoles contrôlées ont le quasi-monopole des plants nobles (850 hectares de sauvignon dans le Cher sur un total de

ARTE 13



PROPORTION DE CÉPAGES HYBRIDES
A L'INTERIEUR ET SUR LE POURTOUR
DES VIGNOBLES DE QUALITÉ

d'après le cadastre viticole en 1958



0 5 10 15 km

929; 706 hectares de chardonnay dans le Chablisien sur 730 dans l'Yonne); l'encépagement des aires non spécialisées est d'une extrême diversité : il n'est pas rare de rencontrer sur des superficies infimes, de 20 à 50 variétés (5 à 10 vinifera, 10 à 40 hybrides, 2 ou 3 prohibés), alors qu'un cépage domine toujours très nettement dans chaque commune des aires contrôlées (à Chitry : 88 hectares de sacy sur 127; à Saint-Bris : 104 hectares d'aligoté sur 282).

Nous sommes donc en présence de deux types de vignobles qui n'ont guère entre eux de points communs. Etant donné les superficies respectives, dans l'un la vigne n'est qu'une médiocre annexe dans un système orienté surtout vers la production céréalière et l'élevage, dans l'autre elle représente le secteur prépondérant. Dans le premier, la vigne ne donne lieu qu'à une commercialisation faible ou occasionnelle d'un vin de consommation courante produit en quantités réduites et fractionnées, sur un marché étroitement local. Le Cadastre viticole indique la proportion élevée d'exploitants qui déclarent ne produire que le vin de leur consommation personnelle. On sait qu'en dépit d'une telle déclaration, les petites transactions de voisin à voisin ne sont pas exclues. C'est peu de chose. Cependant cela révèle le souci partagé par beaucoup d'agriculteurs, de produire leur boisson personnelle. En 1955 la main-d'oeuvre salariée est encore nombreuse; la fenaison, la moisson, le battage, rassemblent encore des cohortes d'hommes : la Puisaye et le Pays-Fort tirent de leurs nombreux pommiers et poiriers une boisson à bon marché. Mais la Champagne berrichonne, le plateau calcaire bourguignon ne produisent pas de cidre. L'éventail, sans cesse plus large des hybrides a offert à ces régions des variétés peu coûteuses, bien adaptées à leurs sols, résistantes aux maladies cryptogamiques, fructifères enfin, qui convenaient à l'agriculteur dont le calendrier de travail ne permettait qu'un prélèvement très mesuré de temps à accorder à la vigne.

Les avantages des hybrides producteurs directs ont été particulièrement sensibles durant la dernière guerre : productifs dès la deuxième année, ils ont pallié le rationnement du vin chez tous ceux qui disposaient de quelques ares où les planter; leur vin, dans les meilleurs cas, médiocre, pouvait être vendu clandestinement ou troqué contre d'autres produits rares : c'est entre 1940 et 1950 qu'ont été plantés la plupart des Seibel

que le cadastre recense en 1958. En quelques années on est passé de la pénurie à la surproduction, d'où le décret du 30 septembre 1953 dont l'article 31 stipule que "les viticulteurs qui arracheront tout ou partie de leur vignoble et renonceront définitivement à leur droit de replantation pourront recevoir une indemnité dans les conditions fixées par décret ...". Le but recherché était double : diminuer la superficie, augmenter la qualité de la production. D'où l'incitation à la suppression des mauvais cépages par une procédure qui favorisait leur disparition, de même que l'élimination de la vigne des sols fertiles qui engendrent les hauts rendements, et des terroirs de plaine facilement récupérables pour d'autres types de cultures. Cette politique n'a pas été menée à son terme, les gelées du printemps 1957 qui ont gravement endommagé le vignoble, ayant conduit à prendre un décret qui suspendait la possibilité de déposer de nouvelles demandes d'indemnités; les arrachages réalisés avant le 1er décembre 1959 ont été indemnisés. En outre le même décret du 30 septembre 1953 précisait que "les viticulteurs qui auront arraché, à titre définitif, tout ou partie des superficies de leur vignoble pour les consacrer à d'autres cultures plus économiquement rentables, pourront en outre bénéficier d'une prime d'aménagement du sol ..." (art. 32). Un décret du 2 mai 1956 fixait à 500 F par hectare le taux de cette "prime unique d'aménagement du sol et d'encouragement aux cultures de remplacement". Celle-ci était attribuée sur présentation d'un "plan de reconversion ou d'amélioration de l'exploitation, prévu pour cinq ans au minimum et approuvé par l'Ingénieur en chef, Directeur des Services Agricoles du département".

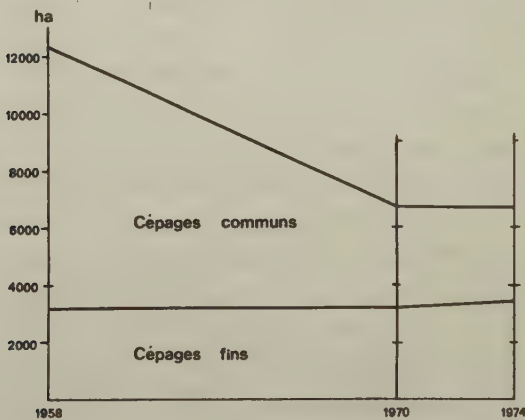
Au 1er octobre 1964, dans les trois départements du Cher, de la Nièvre et de l'Yonne, 2 120 dossiers avaient été réglés, dont 913 pour arrachage total. Ils consacraient la disparition de 715 hectares de vignes, l'abandon de 42 hectares de droits de replantation. Ce sont donc les petites vignes qui ont disparu; dans la plupart des cas, trop petites pour ouvrir droit à la prime unique d'aménagement du sol, mais la moyenne des indemnités perçues par hectare dans le Cher (2 162 F), la Nièvre (2 192 F) et l'Yonne (1 907 F) montre que l'opération pouvait paraître intéressante à beaucoup de bénéficiaires éventuels, compte tenu des bas prix des vins courants et de la mauvaise qualité de la plupart de ceux qu'on produisait dans ces régions.

Evolution des diverses catégories de vignes
de 1958 à 1974 (en hectares).

	1958			1970			1974		
	A.O.C.	V.D.Q.S.	TOTAL VIGNE	A.O.C.	VDQS	TOTAL	A.O.C.	VDQS	TOTAL
Cher	1025	-	5081	1140	-	3031	1222	50	3187
Nievre	587	-	2104	471	53	1066	470	25	1121
Yonne	1593	-	5023	1538	67	2606	1569	63	2636
TOTAL	3205	-	12208	3149	120	6703	3261	138	6944

Tableau II a (Source: annuaire de statistique agricole 1975)

Graphique I . Evolution de l'encépagement dans le Cher,
la Nièvre et l'Yonne de 1958 à 1974



Evolution récente de l'encépagement chablisien (en hectares)

Cépages Année	CHARDONNAY	SACY	ALIGOTE	Cépages Ordinaires	TOTAL
1958	706	173	37	300	1216
1973	931	40	X	86	X
1975	1085	33	12	65	1185
1977	1332	X	X	X	X

Tableau II b.

X: Absence de renseignement.

Cependant le vignoble actuel n'est pas la résultante de ces actions dirigées par la Ministère de l'Agriculture, puisque 6 000 hectares de vigne ont disparu depuis 1958. La manière dont s'est fait ce reflux nous en donnera peut-être l'explication. Les données d'ensemble les plus récentes qui aient été publiées sont celles de l'Annuaire de Statistique Agricole de 1975 (5) qui donne les résultats de 1974. Les trois départements ne totalisent plus que 6 944 hectares de vigne. Le Cher a mieux conservé ses vignes (63 % de la superficie de 1958) que la Nièvre (53 %) et l'Yonne (52 %). Mais ces chiffres n'illustrent que la raréfaction de la vigne; ils n'expliquent rien: au contraire, si l'on extrait des superficies totales, celles qui sont comprises dans les aires A.O.C, l'évolution apparaît radicalement différente : 3 205 hectares en 1958, 3 399 en 1974 (y compris 133 hectares de V.D.Q.S. (6), catégorie non représentée en 1958). A contre-courant de la régression générale, l'encépagement de qualité a progressé. Mouvement inégal, puisque la Nièvre a perdu près de cent hectares en dépit de l'accession du vignoble de Cosne-sur-Loire à la catégorie V.D.Q.S; l'Yonne est au même niveau grâce à l'adjonction des 63 hectares de sauvignon de Saint-Bris classés en vins délimités de qualité supérieure; seul le Cher marque une progression plus nette : le vignoble de Menetou-Salon constitue une aire d'appellation contrôlée depuis 1959. Les vignes vouées par nature ou par leur localisation à ne produire que des vins ordinaires ont donc supporté la totalité des amputations. Mais il faut aller plus loin : le Cadastre viticole présente dans l'un de ses tableaux communaux, les vignes en fonction de leur "aire d'implantation". A l'intérieur des aires "A.O.C", toutes les vignes n'ont pas encore et surtout n'avaient pas, en 1958 un encépagement de qualité; aussi est-il nécessaire d'avoir recours aux tableaux très détaillés publiés sous le titre : "encépagement communal par cépage" pour fixer les cadres exacts de l'évolution de chaque vignoble, pris dans son ensemble : la somme des superficies communales afférentes à chaque cépage correspond en effet à la superficie totale sur laquelle les exploitants d'un vignoble le

-
5. Ministère de l'Agriculture. Annuaire de Statistique Agricole. Résultats de 1974. T.I. (voir tableaux IIa et IIb et graphique I)
 6. Vin Délimité de Qualité Supérieure. Cette catégorie de vins n'est pas du ressort de l'I.N.A.O.

cultivent. Il n'y a pas identité entre "potentiel communal" et "superficie communale"; les deux notions ne peuvent donc donner matière à comparaison qu'appliquées à la totalité du territoire et du groupe humain qu'elles concernent.

Ainsi l'aire "A.O.C" du Sancerrois comportait en 1953, 716 hectares de vigne, mais seulement 538 hectares de sauvignon qui donnait droit à l'appellation d'origine contrôlée depuis 1936, et 78 hectares de pinot qui n'en a bénéficié qu'à partir de 1959. Quincy, sur 208 hectares plantés dans l'aire contrôlée, n'en avait que 159 en sauvignon. Chablis, sur 1 114 hectares en avait 706 en chardonnay, 173 en sacy, 37 en aligoté, soit au total, 915 hectares de vignes fines.

Dans l'ensemble des aires contrôlées des trois départements, il y avait en 1958 de 650 à 700 hectares de cépages communs (cette imprécision tient au fait que des cépages fins, notamment le sauvignon à Menetou-Salon, le pinot à Sancerre, ont été déclarés comme cépages produisant des vins de consommation courante, le décret leur conférant le droit à l'appellation d'origine contrôlée n'ayant été pris qu'en 1959). C'est donc au moins 650 hectares qu'il faut retrancher du chiffre de 1958 concernant la superficie des vignes contenues dans les aires "A.O.C"; les vignes fines ne couvraient guère plus de 2 500 hectares dans les trois départements lors de la confection du Cadastre Viticole. Leur progression depuis cette date a été nette; la chute des vignes ordinaires n'est que plus accusée.

Celles-ci n'ont pas été les victimes directes des transformations de l'agriculture depuis vingt ans : la motorisation les a irrémédiablement condamnées lorsqu'elles ne constituaient que des annexes dérisoires de l'exploitation : tant qu'on a utilisé la traction animale, elles ne coûtaient guère plus de temps que tout autre pièce de culture, mais les tracteurs agricoles ne peuvent entrer dans les vignes, et l'achat d'un double matériel ne se justifie que pour des superficies importantes de vignes de qualité. La boisson du domaine ne vaut pas l'achat d'un matériel spécialisé : la fourniture par le commerce en est trop aisée pour qu'on accepte d'alourdir la gestion d'une exploitation en tenant à tout prix une pièce de vigne.

Pourquoi cependant reste-t-il plus de 3 000 hectares de vigne ordinaire dans les trois départements ? L'annuaire de Statistique Agricole

de 1975 nous donne la réponse : la totalité des vignes recensées en 1974 provient de la somme de 17 716 déclarations ! Or seulement 1 500 à 1 600 déclarations concernent les aires d'appellation contrôlée, où les vignes fines représentent la moitié de la superficie totale des vignes; s'y ajoutent, sur les mêmes déclarations, les superficies en cépages fins de moins de quatre ans et les superficies en cépages ordinaires proprement dits. On peut donc admettre que 3 200 hectares de vigne ordinaire sont répartis entre près de 13 000 déclarants, soit une moyenne d'à peine 20 ares par déclarant. C'est un ordre de grandeur proche du seuil de 25 ares jusqu'auquel quiconque peut planter de la vigne sans autorisation; c'est la "vigne familiale" qui est exclue des dispositions réglementaires mais à laquelle demeure attaché le privilège des bouilleurs de cru, qui confère, en vertu d'un acte impérial de 1806, le droit de consommer en franchise l'alcool produit dans une exploitation. Nul doute que ce privilège, auquel une partie de la paysannerie française demeure sensible, ne freine considérablement la disparition de vignes dont aucun calcul économique ne peut justifier le maintien. Là sont bien les reliques de l'ancien vignoble de vins communs du sud-est du Bassin Parisien : l'introduction massive des hybrides producteurs directs l'a maintenu en survie durant un demi-siècle; aujourd'hui, à part quelques très rares exploitations (une à Coulange-la-Vineuse; une à Sainte-Gemme, en Sancerrois) qui sont délibérément orientées vers la production de vins de coupage, cet ancien vignoble parvenu au terme de l'avitilissement de son encépagement, morcelé, dispersé, poursuit sa chute, environné d'un paysage agricole qui en met en lumière et l'anachronisme et l'incohérence.

On pourrait croire que la vigne ordinaire a mieux résisté dans les aires viticoles, là où sa présence dans l'exploitation ne se heurte à aucun obstacle technique, et peut, dans une certaine mesure se justifier économiquement : production de la boisson familiale, de la boisson des vendangeurs, etc... et surtout, utilisation de terroirs impropres à porter des vignes de qualité. Ces diverses raisons expliquent la présence d'une ou deux parcelles d'hybrides ou de gamay dans la plupart des exploitations du Chablisien où on leur réserve des endroits gélifs. En Sancerrois, les hybrides sont rares; le gamay est le cépage commun. De plus en plus souvent, on ne rencontre que des cépages nobles dans les

exploitations; la réglementation récente (7) précipite le mouvement d'abandon : en 1958 on recensait plus de 300 hectares de cépages communs dans le vignoble de Chablis, en 1975 il n'y en a plus que 65.

b) Extension récente des superficies

Ce sont donc des vignes fines que révèle le paysage des flots viticoles du Bassin Parisien sud-oriental. Flânquées de défrichements, de terres travaillées dont les parcelles brunes et unies contrastent au printemps, avec l'alignement vert-clair des ceps, elles portent, avec les signes d'un entretien méticuleux, ceux de la prospérité de vignobles en pleine croissance. Les vides, en effet, sont les emplacements préparés des plantations nouvelles. Depuis dix ans tous ces vignobles ont été étendus et rajeunis par le double jeu du remplacement des vieilles vignes et de l'extension proprement dite. Il est éclairant d'examiner les demandes d'autorisation de plantation qui ont été transmises par les syndicats viticoles et qui, pour la quasi-totalité, ont été accordées par l'I.N.A.O. Il faut toutefois savoir que toutes les autorisations ne sont pas suivies d'effet, immédiatement et en totalité; une conjoncture défavorable peut ralentir le mouvement de plantation; ce fut le cas en 1974, après une crise courte mais vivement ressentie, de mévente des vins de 1973. D'autre part les plantations réellement effectuées ne se traduisent qu'au bout de quatre ans dans les déclarations de superficies de vignes fines en production (8).

Le cas de Chablis est le plus remarquable. Au lendemain de la dernière guerre le vignoble était tombé à moins de 500 hectares. Des signes de reprise se sont manifestés par de nombreux achats de parcelles dans les Grands crus et dans les Premiers crus à partir de 1950 : une mutation importante s'opère alors dans la répartition de la propriété qui passe

7. Depuis 1974 on ne peut plus planter des cépages ordinaires dans une exploitation qui produit des vins A.O.C.

8. Les vignes nouvellement plantées sont déclarées; pendant deux ans elles ne produisent rien. La troisième année elles donnent une vendange peu abondante dont on tire un vin obligatoirement déclaré comme "vin de consommation courante" et la superficie de la vigne qui n'a pas atteint sa "quatrième feuille" s'ajoute à celle des cépages ordinaires.

presque totalement aux mains des vignerons (9). L'introduction d'un système de chauffage à la fin des années 1950 permet de réduire les risques de perte de récolte inhérents aux gelées printanières fréquentes sur les meilleurs coteaux. En 1958 le vignoble a 700 hectares de chardonnay, seul cépage reconnu pour donner du chablis. De 1965 à 1974 les autorisations de plantations demandées concernent 803,67 hectares; la poussée est d'abord timide : 200 hectares jusqu'en 1969, mais dès 1970, après une excellente récolte et en présence d'un marché qui s'ouvre rapidement, surtout à l'exportation, les demandes d'autorisation de plantations montent en flèche : 93 hectares en 1970, 134 en 1972, 189 en 1973; elles retombent à 94 hectares l'année suivante à la suite de la crise qui vient d'être évoquée. Au total 509 hectares nouveaux ont été revendiqués en chablis, 113 en chablis 1er cru, 31 en chablis grand cru. La côte des grands crus est alors saturée. Sur le terrain, cette fièvre s'est traduite par un accroissement de près de 365 hectares de vignes en production entre 1965 et 1975; à cette dernière date, en outre, 242 hectares de jeunes vignes étaient plantés dont une partie est entrée en production (A.O.C) en 1976. En dix ans le vignoble a augmenté sa superficie de plus de 80 %.

Le même élan a entraîné le vignoble sancerrois, de dimensions comparables. De plus de deux mille hectares avant la crise du phylloxéra, comme Chablis, il a été reconstitué sur des superficies équivalentes puis est tombé, comme Chablis, aux environs de 4 à 500 hectares durant la seconde guerre mondiale. Les déclarations de récolte de 1948 montrent la part peu importante des vins classés : moins de 5 000 hectolitres en A.O.C et 640 hectolitres en V.D.Q.S sur un total de 18 000 hectolitres produits par 560 hectares. Le vignoble atteint aujourd'hui 1 200 hectares. Les autorisations de plantations ont porté sur 277 hectares entre 1973 et 1975, d'où la transformation rapide du paysage, la poussée vers le haut de la côte, sur des pentes si fortes qu'elles exigent l'emploi du treuil, d'où aussi la remise en culture de terroirs abandonnés depuis soixante ans : le Rochoy, sur le versant de la colline du Bois de Charnes, les pentes de la colline de l'Orme au Loup, au sud de Sancerre, l'occupation totale du "glacis" séquanien, en avant de la côte, et l'extension sur Veaugues, sur Sainte-Gemme, à la périphérie.

9. Voir Ie Partie. Chapitre III.

Beaucoup plus modestes, les plantations nouvelles de Menetou-Salon ne parviennent pas à composer un vignoble continu; le petit nombre des demandeurs, 7 en 1973, 10 en 1974, 5 en 1975, contraste avec l'ampleur du terrain disponible. Aussi les 32 hectares accordés, quoique remarquables par la grande taille des parcelles (1 à 2 hectares) ne peuvent transformer profondément le paysage composite de forêts, de vergers, de vignes et de champs labourés qui a été décrit plus haut.

Les petits vignobles de la Champagne berrichonne n'entrent dans ce concert que pour une part qui serait minime sans une opération unique qui porte sur plus de 33 hectares à Quincy, rassemblement par une Société Civile d'une portion abandonnée du vignoble qui sera remise en culture par des moyens modernes à l'aide d'une escouade de salariés immigrés. Les demandes de Reuilly en 1973 et 1974 concernent 2,5 hectares. Ici c'est le manque de vignerons qui est en cause, et des incitations officielles essaient d'intéresser de jeunes agriculteurs à la restauration de ce vignoble de qualité (10).

Pouilly-sur-Loire donne l'exemple d'une dynamique originale : pratiquement restreint aux trois communes de Tracy, Saint-Andelain et Pouilly, le vignoble a longtemps présenté le caractère ambigu d'une prospérité réelle et d'une stagnation apparente. De 1 200 hectares répartis sur sept communes avant la première guerre, le vignoble s'est contracté autour de son centre, abandonnant presque les communes périphériques, et ne s'étendait guère que sur 450 hectares voici trente ans. En 1958 le Cadastre Viticole lui attribue 580 hectares dont 483 de cépages donnant droit à l'appellation d'origine; le reste consiste en un peu de pinot noir et en hybrides. Le recensement de 1970 fait état de 434 hectares de vigne "A.O.C" et l'annuaire de statistique agricole, 470 pour 1974. Les autorisations de plantations accordées depuis 1973 ont porté sur une centaine d'hectares, de sorte qu'aujourd'hui le vignoble dépasse nettement 500 hectares, en chasselas et en sauvignon, les deux cépages protégés par la législation. Ainsi comprise, l'évolution de Pouilly-sur-Loire, l'aurait tout juste ramené au niveau des années 1955-60. La réalité est autre et l'évolution réelle n'apparaît que si on analyse l'encépagement aux différentes dates; depuis vingt ans, aucune plantation de chasselas n'a eu

10. Par le biais d'une Opération Groupée d'Aménagement Foncier.

lieu; toutes les demandes d'autorisation de plantations concernent le seul sauvignon qu'on appelle localement "blanc fumé". Le chasselas s'était répandu à partir de 1850, Pouilly devenant fournisseur de raisin de table pour Paris (II); en outre le vin qu'on en tirait a longtemps été apprécié comme vin de comptoir. Un décret de 1937 lui confère le droit à l'appellation contrôlée, en même temps qu'au "blanc fumé", alors très minoritaire dans le vignoble. Après la dernière guerre une désaffection rapide de la clientèle pour ce vin de peu de caractère entraîne son abandon progressif au profit du sauvignon, et tandis qu'en 1958 on comptait deux tiers du premier pour un tiers du second, en 1970 la proportion était inversée. Cet enrichissement du vignoble de Pouilly s'est fait longtemps sans modification sensible de sa superficie totale; depuis quatre ans seulement la progression est nette : elle se fait au seul bénéfice du sauvignon qui occupe des terres jusque là labourées et remplace le chasselas et les hybrides. Vignoble de vins blancs comme Chablis, Pouilly-sur-Loire voit ses exploitations abandonner de plus en plus la fabrication de la boisson familiale.

c) Amélioration de l'encépagement

L'exemple de Pouilly nous conduit à examiner dans le détail l'encépagement des autres vignobles. Nulle part, sauf à Quincy, il n'est simple. Là seulement le sauvignon est le seul plant reconnu apte à donner des vins de qualité. Les autres cépages blancs ou rouges qu'on y rencontre n'ont qu'un intérêt économique réduit.

Le Sancerrois n'est devenu un vignoble de vins blancs qu'après la première guerre mondiale. Son ancien renom était attaché au vin de pinot pur dont on trouve mention à plusieurs reprises dans l'Histoire (I2). Anciennement aussi on y a fait du vin de sauvignon qui, à la fin du siècle dernier, était considéré comme vin de dessert. La mutation de l'encépagement s'est opérée entre les deux guerres et, d'un assortiment hétéroclite de cépages qui reflétait bien les hésitations de la reconstitution - pinot noir, gamay à jus blanc, gamays teinturiers, portugais bleu, chasselas, sauvignon, hybrides producteurs directs, etc -, le sauvignon s'est

II. Voir IIe Partie. Chapitre I.

I2. Ibid.

suffisamment dégagé pour être le seul attributaire de l'appellation d'origine contrôlée en 1936. Etape décisive pour le vignoble sancerrois qui non seulement entre dans la période de guerre avec une production non soumise à la réquisition, mais s'oriente délibérément vers la production d'un vin qui, après la Libération correspondra parfaitement à de nouvelles modes de consommation. Mais qui dira la composition exacte de l'encépagement durant ces années où toute donnée statistique, par le fait même des circonstances, est enveloppée d'une brume d'incertitude et donc, après coup, suspecte de présenter une forte distorsion avec la réalité ?

Il restait en 1953 une proportion importante de vignes - 200 hectares sur moins de 900 au total - disséminées dans des terroirs du Sancerrois qui n'avaient pas été inclus dans l'aire d'appellation contrôlée, surtout sur les terroirs plats en contre-bas de la côte, comme à Sury-en-Vaux et à Verdigny, où sur le plateau sommital comme à Menetou-Ratel. Les vignes s'y mêlaient à des cultures de céréales et de plantes fourragères, survivance d'un paysage qui s'était généralisé depuis la reconstitution post-phyllloxérique, l'abandon du provignage permettant l'utilisation de la charrue entre les ceps désormais alignés. Ces vignes ne comportaient cependant qu'une très faible proportion d'hybrides; si l'on excepte quelques pieds disséminés dans les parcelles de vinifera, impossibles à recenser, ils représentaient, au coeur du vignoble, moins de 3 % de l'encépagement. Ce n'est qu'à la périphérie, sur les terres profondes de Bannay ou en Champagne berrichonne, à Vinon, Veaugues et Montigny, que leur proportion s'élevait à 30 et 50 % pour devenir localement prédominante (Bannay : 30 %).

Le reste de l'encépagement était constitué de plants nobles - les deux tiers du total - et de gamays sur environ 220 hectares, parmi lesquels le gamay à jus blanc en occupait 170. Ceux-ci fournissaient alors, outre la boisson familiale - qu'on leur demande encore aujourd'hui -, le vin de consommation courante vendu dans la région. Les gamays débordaient assez largement les limites de l'aire d'appellation où le sauvignon dominait sur 540 hectares, le pinot noir qui ne bénéficiait pas encore de l'appellation d'origine, n'en occupant que 80 à peine.

C'était encore un petit vignoble mal dégagé des traces qu'y avait laissées un long siècle d'incertitudes, de difficultés de toute nature, d'abandons consécutifs à des départs nombreux; les versants autrefois

réputés demeuraient drapés de broussailles et de bois d'acacias, les pentes de l'Orme au Loup et de Sancerre portaient de maigres pâtures, des troupeaux de chèvres broutaient les friches des Monts Damnés à Chavignol.. Mais, contraste brutal, d'autres pentes tout aussi fortes, d'autres terroirs de vieille renommée, étaient soigneusement cultivés : la Poussie à Bué, ressuscitée grâce au treuil, le vignoble de Roi à Crézancy, remembré dès le lendemain de la guerre. Ces opérations exemplaires n'étaient que les signes les plus marquants d'une renaissance certaine.

En 1959, les vins de pinot noir bénéficient de l'appellation contrôlée. Il en résulte une poussée de plantations dont la plus spectaculaire aboutit à la mise en culture des versants bien exposés de la colline de l'Orme au Loup; mais conjointement, les plantations de sauvignon se développent : en 1970 le vignoble d'appellation contrôlée atteint 1 070 hectares, dont un peu moins d'un cinquième en pinot. Depuis, des autorisations de plantations ont été libéralement accordées dans un climat économique extrêmement favorable, brusquement terni en 1974. Sous la pression des demandes fondées en partie sur le fait que de jeunes viticulteurs désiraient créer une exploitation distincte de celle de leurs parents, l'aire d'appellation a dû être étendue en restant toutefois à l'intérieur des limites du vignoble ancien (13). Dans le même temps, l'élimination des pièces d'hybrides s'est poursuivie, précipitée par la législation qui l'impose aux bénéficiaires du droit à l'appellation contrôlée; les gamays et les chasselas résistent mieux. Mais aujourd'hui la juxtaposition d'un paysage viticole sur la grande majorité des pentes, à un paysage homogène de champs labourés dans les fonds et sur le plateau, est franche et nette. Seuls demeurent étrangers à l'espace agricole, les grands bois qui couronnent les collines et dont l'histoire est toujours demeurée dans une large mesure, elle aussi étrangère à celle du vignoble.

Les vignobles de l'Yonne offrent les exemples les plus expressifs de réajustement de leur encépagement aux exigences d'une consommation de qualité. Voisins, ils sont cependant très dissemblables : la notoriété du vin de Chablis produit par le chardonnay fait presque oublier que d'autres cépages coexistent encore avec le plus noble, et dont la part fut dans un

13. Voir la Partie. Chapitre V.

passé tout proche beaucoup plus importante qu'aujourd'hui; sur les rives de l'Yonne au contraire règne une variété d'encépagement qui reflète encore la dualité de la vocation passée : producteur de vins de qualité sur quelques terroirs privilégiés (côte de Palotte à Irancy-Cravant, côte de la Poire à Saint-Bris), mais trop proche de la rivière pour ne pas avoir participé à l'approvisionnement de Paris en vins communs.

La vigne occupe 100 hectares de plus qu'en 1970 à l'amont d'Auxerre, 230 hectares de plus en Chablisien. Cependant tandis qu'entre 1958 et 1970 les superficies ont diminué d'une centaine d'hectares dans le vignoble du Serein, elles semblent avoir suivi une progression continue sur le versant de l'Yonne. Mais ici comme ailleurs les changements internes sont plus importants que les variations d'étendue. Aussi a-t-il semblé utile d'examiner par le détail l'encépagement des deux vignobles : les déclarations individuelles, souscrites en novembre 1975 ont été, pour ce faire, dépouillées d'une façon exhaustive.

Chardonnay, pinot noir, aligoté, sacy, sont dans l'Yonne, les cépages qui confèrent le droit à une appellation d'origine contrôlée. A Saint-Bris exclusivement le sauvignon fournit un "vin délimité de qualité supérieure". Mais la gamme des appellations est complexe; au sommet de la hiérarchie se trouve celle de "Chablis", strictement localisée (14).

Quatre communes seulement méritent d'être considérées comme viticoles dans la vallée de l'Yonne. Chacune d'elles a un encépagement particulier et conserve une originalité relative. On peut cependant distinguer deux communes produisant des vins rouges : Irancy et Coulanges-la-Vineuse où le cépage dominant est le pinot noir, associé à un peu de césar à Irancy. Pour Coulanges ce n'est encore qu'une lente renaissance, car en 1958, on n'y trouvait à peu près plus de cépages fins et l'on atteignait le terme d'une longue dégradation déjà observée au début du XIX^e siècle (15). L'activité semblait devoir s'y concentrer sur la culture des vergers de cerisiers et une petite production de vin ordinaire qu'entretenait la présence d'un négociant se livrant à la préparation d'un vin de marque obtenu par coupage des produits locaux avec des vins du Midi.

14. Voir I^e Partie. Chapitre IV.

15. Voir II^e Partie. Chapitre I.

Aujourd'hui vingt hectares de pinot dont la moitié en jeunes vignes sont le signe timide d'une orientation nouvelle. Irancy, au contraire, qui n'avait que 27 hectares de pinot en 1958 dépasse, avec ses jeunes plantes, largement la centaine.

Les deux autres communes, Saint-Bris et Chitry produisent surtout des vins blancs, et les nuances y sont plus nombreuses; Saint-Bris avec un potentiel de 400 hectares est la plus grosse commune viticole du sud-est du Bassin Parisien. En 1958 elle était essentiellement complantée d'aligoté (104 hectares) et de sacy (96 hectares); ce dernier ne peut donner que de bons ordinaires en dépit de l'appellation qui lui confère une certaine noblesse sous le titre au demeurant peu attractif de "Bourgogne Grand Ordinaire". Aussi est-il en nette régression : 68 hectares en 1975 tandis que l'aligoté a conquis dans le même temps 40 hectares. Mais à côté de ces hôtes traditionnels, de nouveaux venus ont transformé la physionomie vinicole de Saint-Bris : le sauvignon a progressé plus que l'aligoté, bénéficiant d'un label V.D.Q.S récent, "Sauvignon de Saint-Bris" autour duquel s'est ordonnée la publicité. Et surtout le pinot noir a fait dans ce vignoble de "blanc" un véritablement surgissement : à peu près inexistant en 1959, quelques difficultés de vente des vins blancs locaux dans les années 1960 l'y ont fait introduire dans le but de diversifier les variétés offertes. En 1975, 46 hectares étaient en production et, sur les 55 hectares de plantations, 36 étaient réservées au pinot qui représente maintenant le quart de l'encépagement. Dans le même souci de diversification, les viticulteurs de Saint-Bris ont commencé à s'intéresser au chablis. Et c'est un autre fait nouveau que l'annexion de terroirs chablisien et la plantation de chardonnay sur Courgis, Préhy et Chablis.

A deux nuances près les mêmes phénomènes se retrouvent à Chitry : le sacy, en recul, y demeure le cépage principal; il ne faut pas s'en étonner: c'est un cépage de plateau et Chitry est au centre de l'interfluve Yonne-Serein; les superficies abandonnées par le sacy sont reconquises par l'aligoté et, plus modestement par le pinot noir. La proximité du Chablisien y justifie une extension en même temps que l'accession à l'appellation la plus recherchée.

Le vignoble de Chablis touche au terme ultime de l'épuration de son encépagement : la production de "Bourgogne - aligoté" ou de "Bourgogne Grand Ordinaire" n'intéresse plus que très peu de viticulteurs; à la fin

de 1975 il n'y a plus que 32 hectares de sacy et 12 hectares d'aligoté; soit 3 % de l'ensemble des vignes; la chute continue puisqu'elle est sensible par comparaison des chiffres de 1973 et de 1975 : le sacy perd 7 hectares, l'aligoté 1,5. Les cépages ordinaires, rouges surtout, se maintiennent à un niveau qui ne peut guère être abaissé si on ne renonce pas à la production du vin nécessaire à la consommation du groupe viticole.

La situation était très différente voici vingt ans où sur 130 hectares, le sacy conservait une importance réelle à côté des 700 hectares de chardonnay. La répartition était fort inégale : il était dominant à Courgis, représentait le tiers des cépages "fins" à Fontenay, à Fleys, à Chichée, à côté de cépages ordinaires disséminés dans l'aire contrôlée. Au contraire à La Chapelle-Vaupelteigne, à Milly, à Maligny, Villy, Lignorelles, donc au nord du vignoble, il était rare.

Le chardonnay règne donc seul, ou presque, sur les coteaux à vins fins. Sa progression ces dernières années y a été rapide : entre 1973 et 1975 plus de 150 hectares sont entrés en production. A la fin de 1975, 240 hectares de plantations de un à trois ans avaient augmenté la superficie réelle du vignoble, la portant à près de 1 500 hectares.

d) Encépagements communaux et potentiels viticoles (Tableau III)

Il importe alors de savoir comment elle est répartie, à un double point de vue : la superficie communale encépagée, d'abord; qui exprime sinon la vocation viticole de chaque territoire communal, tout au moins son degré d'utilisation : c'est la traduction chiffrée du paysage directement observé; le potentiel communal ensuite qui exprime la notion de capital productif d'un groupe villageois et, par le biais des plantations, sa dynamique.

Chablis, sans atteindre à la prééminence écrasante qu'il avait au XIX^e siècle (16), demeure de très loin le centre puissant du vignoble : son territoire regroupe 338 hectares des vignes plantées dans l'aire contrôlée, soit 23 %. Ses viticulteurs cultivent près de 21 % des vignes chablisiennes, soit beaucoup moins qu'autrefois, et plus rien ne subsiste de la main-mise qu'ils avaient réalisée voici un siècle et demi sur les meilleurs climats des communes voisines. Mais les gens de Chablis ont.

VIGNOBLE DE CHABLIS :

REPARTITION PAR COMMUNE DES VIGNES EN PRODUCTION (I) ET DES VIGNES DE MOINS DE QUATRE ANS (II). SUPERFICIES EXPRIMEES EN HECTARES.
(SOURCE : DECLARATIONS INDIVIDUELLES D'ENCEPAGEMENT DESTINEES A L'I.N.A.O. - NOVEMBRE 1975)

COMMUNES	BEINE		BERU		CHABLIS		CHAPELLE V.		CHAILLY-S. SEREIN		CHACHEE		COLLAN		COURGIS		FLEYS		FONTENAY		FYE		LIGNORELLES		LIGNY-le-CHATEL		MALIGNY		MILLY		POILLY		POINCHY		PREHY		VILLY		VIVIERS		POTENTIELS COMMUNAUX		
	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	En Production	Jeunes Vignes	TOTAL				
BEINE	57,47	32,40	-	-	-	-	1,07	0,29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	58,54	32,69	91,23	
BERU	-	-	17,74	3,47	-	-	-	-	1,95	-	1,01	-	-	-	-	-	2,07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22,77	3,47	26,24	
CHABLIS	0,71	-	-	-	206,55	35,34	0,26	-	-	-	-	-	-	-	0,22	0,03	-	-	1,08	-	29,36	2,95	-	-	-	-	-	-	0,96	-	-	-	3,53	0,12	4	14,06	-	1,27	-	5,69	242,70	59,48	302,18
CHAPELLE-V(14)	6,40	3,50	-	-	149,3	0,46	60,21	2,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,50	-	1,36	0,72	-	-	3,79	0,35	2,28	-	-	-	0,72	-	-	-	4,67	-	-	-	96,06	7,66	103,72
CHAILLY-S. SEREIN	-	-	-	-	-	-	-	-	30,73	12,82	0,83	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	0,58	-	-	-	-	-	-	-	-	3,44	-	-	-	0,32	-	-	4	32,46	16,26	48,72	
CHACHEE	-	-	-	-	1,15	-	-	-	0,57	-	84,85	11,78	-	-	-	-	-	0,72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	86,57	12,50	99,07
COURGIS	-	-	-	-	13,07	4,14	-	-	-	-	-	4	-	-	45,11	10,03	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,17	2,11	-	-	-	-	62,35	16,28	78,63	
FLEYS	0,72	3,60	1,78	2,81	-	-	0,70	-	-	-	11,38	0,94	0,71	-	-	-	51,79	8,58	0,40	-	4,62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72,16	15,93	88,09
FONTENAY près C.	-	-	-	-	7,09	0,59	2,42	0,27	-	-	0,55	-	-	-	-	-	-	-	52,12	7,39	-	-	-	-	-	-	1,50	0,70	-	-	-	-	14,84	6,24	-	-	1	-	-	-	78,51	15,19	93,70
FYE	-	-	-	-	5,88	0,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,21	-	8,98	1,29	-	-	-	-	-	-	0,38	-	-	-	0,42	-	-	-	-	-	-	-	16,10	1,92	18,02
LIGNORELLES	1,32	11,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,76	6,45	-	-	-	0,32	-	-	-	-	-	-	-	15,79	6,34	-	-	103,87	24,11	127,98	
LIGNY-le-CHATEL	-	-	-	-	-	-	2,20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,75	-	0,20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,56	-	5,56
MALIGNY	-	-	-	-	3,27	-	1,03	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,27	-	6,76	-	1,61	-	-	-	87,89	11,26	-	-	-	-	0,42	-	-	-	8,63	-	-	-	109,88	11,26	121,14
MILLY	1,00	2,00	-	-	31,56	0,51	0,45	0,24	-	-	-	-	-	-	0,73	-	-	0,81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40,56	-	-	-	1,04	-	-	-	-	-	-	-	74,89	3,56	78,45
POILLY	-	-	-	-	-	-	-	-	0,32	0,83	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,13	1,22	-	-	-	-	-	-	-	-	0,46	2,05	2,51
POINCHY	12,97	7,61	-	-	3,72	0,66	0,04	0,64	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,42	10,31	-	-	-	15,12	0,27	-	-	-	-	-	-	51,16	9,60	60,76
PREHY	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,52	3,88	-	-	-	-	-	-	0,52	3,88	4,40
VILLY	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,66	-	-	-	0,80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	34,46	3,06	-	-	40,92	3,06	43,98
VIVIERS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48,89	2,68	48,89	2,68	51,57		
SAINT-BRIS	-	-	-	-	2,65	3,40	-	-	-	-	-	-	-	-	2,30	0,35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,16	1,30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
CHITRY	-	-	-	-	2,17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,04	1,30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Encépagement Communal	77,65	30,11	19,52	6,28	292,03	45,73	80,37	4,07	83,58	13,65	98,62	12,72	0,71	-	53,48	11,73	53,86	10,11	54,08	7,39	51,25	4,24	95,97	7,17	1,75	-	94,18	13,05	53,49	-	1,29	5,56	37,50	6,63	4,69	20,05	53,87	10,67	48,89	8,37	1217,78		247,93
TOTAL	137,76		25,80		337,76		84,44		47,23		111,34		0,71		65,21		64,97		61,47		55,49		103,14		1,75		107,23		53,49		7,25		44,13		24,74		74,54		57,26		1465,71		

conservé la maîtrise de leurs meilleures côtes, et la répartition de leurs vignes entre les climats de différente valeur est significative : ils possèdent en effet 75 % des Grands Crus, 41 % des Premiers Crus, seulement 3 % des climats aptes à produire du chablis et ils n'ont à peu près rien dans la zone du "petit chablis"; 30 % de leurs vignes fines se trouvent dans les grands et dans les premiers crus; le sacy et l'aligoté ont presque disparu (moins de 3 hectares); les vins ordinaires y sont produits sur moins de 7 hectares par le gamay et des hybrides mais aussi par quelques vignes fines non déclarées comme telles.

C'est le cas le plus abouti de l'encépagement de qualité, aujourd'hui clairement saisissable par l'abondance de la matière statistique localisable; mais il faut certainement y voir l'aspect actuel d'une politique de recherche de la qualité qui a, très anciennement, établi la renommée du vin de Chablis et qui, dès le début du XIX^e siècle au moins s'était manifestée par une annexion au potentiel viticole proprement chablisien d'une grande partie des climats voisins classés aujourd'hui dans les Premiers Crus.

Cette hégémonie du bourg sur les villages n'a pas survécu aux crises qui ont bouleversé le vignoble depuis le début du siècle, et Chablis, comme nous le verrons (I7) a été à son tour l'objet d'une conquête relative par les gens des "villages"; aujourd'hui, beaucoup de ceux-ci ont un potentiel viticole supérieur à la superficie communale encépagée, situation exactement inverse de celle du siècle dernier, où les villages du pourtour de Chablis - Fontenay, Milly, Poinchy, La Chapelle-Vaupelteigne, etc - semblaient bloqués par la présence envahissante du bourg central et de sa bourgeoisie qui tenait les meilleures terres.

Le nord du vignoble - Villy, Maligny, Lignorelles - qui n'était jamais entré dans la mouvance chablisienne, moins bien pourvu en bonnes côtes parce qu'ici le plateau plongeant vers le centre parisien, peu incisé par le Serein, n'offre que les surfaces peu ondulées des calcaires portlandiens, maintient et développe des cultures de vignes fines largement au-delà de l'aire contrôlée : c'est la région du "petit chablis" dont l'appellation est constamment remise en question et constitue une cause

I7. Voir II^e Partie. Chapitre II et III.

d'affrontements graves au sein du vignoble (18).

Le sud, au contraire, paraît très peu viticole : Poilly, Préhy, Béru, et même Chemilly-sur-Serein n'ont que peu de vignes. Seul Préhy n'avait pas participé à l'essor viticole du début du XIX^e siècle : ses 20 hectares de vigne n'étaient rien auprès des centaines d'hectares qui couvraient les communes d'alentour. Mais l'I.N.A.O a reconnu la vocation viticole de larges terroirs sur ces communes et l'on y assiste aujourd'hui à un début de mise en valeur par la vigne : la concurrence pour la disposition de la terre n'y existe pas et d'amples plantations peuvent y être possibles : ainsi 45 hectares à Viviers plantés par un seul exploitant voici cinq ans. Préhy dans le même temps est passé de 5 à 25 hectares de vigne; Poilly qui n'avait presque plus de vignes en production, replante.

Mais l'opération la plus marquante, parce qu'elle transforme le paysage et modifie le potentiel viticole des exploitations qui en bénéficient est l'aménagement viticole de Beine par la S.A.F.E.R de Bourgogne (19). Les plantations récentes ont doublé la superficie communale en vignes, qui atteint 140 hectares en 1975. Cette extension généralisée du vignoble de Chablis se fait au bénéfice du seul cépage chardonnay et, dans l'état actuel des choses, dans l'aire d'appellation contrôlée; l'uniformisation de l'encépagement est une nouveauté d'importance pour ce vignoble; sans qu'on puisse dire avec certitude ce qu'il en était autrefois, il est sûr que d'autres cépages occupaient les terroirs viticoles avec le chardonnay; celui-ci était-il même majoritaire ? C'est peu probable. Se présentait-il en plantations homogènes ? C'est vraisemblable, au moins dans certains secteurs, sans doute très limités, tels les Clos, Vaudésir, Léchet, Fourchaume ... Quelles étaient les limites du vignoble qui produisait autrefois un chablis proche de la définition moderne ? Cette question qui invite à une étude historique, n'a plus de sens aujourd'hui où des limites légales imposent un cadre précis à l'intérieur duquel l'extension en cours trouve encore largement carrière.

Le phénomène, partout identique, préserve cependant l'originalité de chacun des vignobles de qualité qui demeurent dans le sud et le sud-est

18. Voir la Partie. Chapitre IV.

19. Ibid

du Bassin Parisien. Chacun d'entre eux a fondé son développement récent sur le choix d'un ou deux cépages qui, assurant la spécificité locale de la production vinicole, confère à chaque vignoble une personnalité irréductible à celle du voisin. C'est pourquoi nous attacherons, tout au long de cette histoire, un grand prix à la nature des cépages.

La question suggérée par le survol du petit archipel viticole rencontré à mi-chemin du centre et des confins sud-orientaux du Bassin Parisien, se pose avec plus de vigueur dès qu'on a recours aux éléments chiffrés; dans les vingt dernières années, un vaste réaménagement de l'espace agricole a été réalisé dont nous retiendrons l'élimination quasi-totale de la vigne, sauf dans les flots de qualité où elle s'est, au contraire, développée. Ce double mouvement a abouti à l'élaboration d'un paysage aux lignes tranchées où se lit partout le souci d'une spécialisation agricole.

Mais celle-ci, bien saisissable au niveau régional, est moins claire à l'intérieur des aires viticoles; dans chaque territoire communal, l'affectation de secteurs, on peut dire de terroirs, en fonction de leur vocation actuelle, laisse à la vigne les pentes qui n'attirent pas les agriculteurs. Rien ne permet cependant de dire comment s'ajustent, au niveau des exploitations du vignoble, les différents termes du paysage agricole. Ce sont ces unités de base de la mise en valeur qu'il faut pénétrer pour répondre à cette dernière question. Mais y parviendrions-nous que jailliraient immédiatement d'autres interrogations qui chercheraient à démêler la part de l'homme et celle de la nature dans les orientations qui ont été suivies. Il a été fait souvent référence à cet espace juridiquement protégé à l'intérieur duquel prospérait la vigne; mais ce cadre lui-même n'est-il pas le fruit d'une décision humaine qui a suivi les indications d'un état de fait ancien dont l'empirisme s'appuyait sur une observation pluri-séculaire des phénomènes naturels ?

La trame des voies qu'il faut explorer est cependant trop complexe et trop enchevêtrée pour espérer parvenir à la clarté sans rompre l'unité d'un processus global. C'est ce seul souci d'une présentation simple qui

nous conduira à examiner successivement les caractères du fonds naturel où l'homme exerce son activité, et l'utilisation technique et économique qu'il a faite de ce fonds. Mais comme chaque pas vers l'explication requiert la référence au passé, parce qu'en matière viticole les héritages sont lourds, nous ne pourrons saisir dans leur vérité profonde les viticulteurs d'aujourd'hui, les maîtres d'oeuvre du maintien et de l'essor de leurs vignobles, qu'en scrutant l'histoire de leur société, pour tenter d'y découvrir, par-delà les moments fastes et les époques de crise, la filiation des efforts familiaux qui débouchent sur le paysage ordonné que nous avons sous les yeux.

CHAPITRE II

LES EXPLOITATIONS

Aussi simplifié qu'il soit, le paysage des régions viticoles du sud-est du Bassin Parisien, n'évoque jamais la monoculture. Les villages contrôlent des terroirs différents; sauf exceptions rares, on ne voit pas de grandes fermes campées dans un finage homogène. L'impression dominante est au contraire celle de finages à vocations multiples dont rien ne permet de préciser, dès l'abord, le mode de répartition entre les exploitations. L'étude doit descendre au niveau de chacune de celles-ci pour déceler les mécanismes de mise en valeur du sol; démarche qui ne peut être engagée sans préalablement préciser les objectifs que particularise la présence de la vigne : c'est en effet sa place dans l'exploitation qui doit faire l'objet d'une attention spéciale parce qu'elle ne s'appréhende pas seulement par la superficie; parce qu'aussi elle est l'occasion d'une multiplication des activités "d'aval" étroitement intégrées, qui compliquent la notion d'exploitation et rendent souvent aléatoires les tentatives de classification.

A. Questions de méthode et données statistiquesI. Difficultés inhérentes à l'étude des exploitations viticoles

De l'exploitation qui a conservé une vigne pour la production de la boisson familiale à celle dont toute l'activité est consacrée à la viticulture et à la fabrication du vin, la gamme des nuances est étendue. La situation actuelle procède d'une évolution à partir de deux périodes antérieures séparées par un accident capital : la crise du phylloxéra. A aucun moment la permanence du vignoble n'a été compromise (1), mais la rupture avec les modes de culture traditionnels avant la crise a été totale. Par un enchaînement de conséquences d'ordre démographique (diminution de la population active agricole), économique (élévation des coûts d'établissement et d'entretien de la vigne), et surtout technique (développement d'un secteur polyculturel fondé sur la nécessité d'entretenir un animal de trait), l'ancienne exploitation viticole caractérisée par l'utilisation

I. Voir IIe Partie, Chapitre 2.

quasi exclusive du travail humain, même dans le cas très fréquent où un jardin et un petit champ assuraient une part des besoins alimentaires de la famille, est devenue, au cours de la première décennie de ce siècle, une exploitation agricole mixte dans laquelle un assolement céréalier assurait d'abord l'alimentation animale (avoine, orge), dans laquelle aussi l'utilisation du territoire se restreignait aux seules portions qui n'étaient pas incompatibles avec les aptitudes du cheval. Pendant un demi-siècle, l'exploitation des pays de vignoble a subi ces contraintes. En regard de quoi la motorisation généralisée ne date guère que d'une quinzaine d'années. Le tracteur a rendu caducs les liens organiques entre la polyculture et la viticulture mais la pesanteur des structures consolidées durant cinquante ans, l'aménagement territorial qu'elles avaient imposé, ont freiné un réajustement qu'une conjoncture économique favorable incitait à hâter.

C'est pourquoi il est nécessaire de bien marquer, comme cela a déjà été fait à propos du paysage agricole, que nous n'appréhendons aujourd'hui des exploitations qu'un aspect momentané d'une évolution toujours en cours. L'image, à peine saisie, risque d'être périmée; au moins est-il nécessaire qu'elle soit la plus récente, la dernière que proposent les statistiques. L'hypothèse de l'évolution vers la monoculture de la vigne ne peut cependant pas être retenue pour la totalité des exploitations; il en est qui, par choix délibéré, ont opté pour la dualité, et qui se développent en renforçant l'un et l'autre secteurs, viticole et polycultural, avec ou sans élevage.

Cependant que l'exploitation est engagée dans un processus de simplification, totale ou seulement limitée à la coexistence la mieux harmonisée possible de deux branches de la production agricole, elle intègre en aval des secteurs d'activité qui la prolongent directement : vinification dans un atelier à bâtiments et matériel spécifiques, cave, cellier, pressoir, cuves, etc; conditionnement en bouteilles qui exige lave-bouteilles, embouteilleuse, boucheuse-capsuleuse, étiqueteuse, etc. A ce stade apparaît souvent une fonction commerciale diversifiée avec exploration du marché, accueil de la clientèle, efforts publicitaires... Pour un petit nombre cette fonction commerciale conduit au rôle local d'intermédiaire: le viticulteur se double du négociant.

Cette extrême diversité des exploitations rend leur classification difficile; la notion de superficie totale ne permet que des approximations vagues; en aucun cas elle ne peut être retenue comme un critère classant. La superficie en vignes est plus intéressante, mais entre le produit brut d'un hectare de vigne dans les grands crus de Chablis et celui d'un hectare de sauvignon à Reuilly, le rapport est de 4 à 1. Et la comparaison n'est établie ici qu'entre cépages fins ! De la forme sous laquelle est commercialisée la récolte dépendent, pour une même quantité de produit, des niveaux très différents de chiffres d'affaires; vendange fraîche, moût, vin clair, vin en bouteilles, sont des formes de plus en plus élaborées qui entraînent une immobilisation de plus en plus longue de capitaux, un investissement de travail de plus en plus lourd et l'utilisation d'un matériel de plus en plus spécialisé. Finalement s'estompe la notion d'exploitation agricole au sens courant du terme, l'impression étant renforcée par la distribution des temps de travail de l'exploitant et de ses adjoints entre les différents secteurs de la même unité économique.

Enfin un dernier niveau de difficulté tient à la nature de la documentation : si tout ce qui se réfère à l'activité agricole peut-être appréhendé avec une précision très satisfaisante, au contraire il est difficile de suivre les transformations du produit initial, et les diverses formes de commercialisation ne peuvent être connues que par des documents fiscaux dont le dépouillement est hors des possibilités d'une tâche individuelle; l'enquête directe, par questionnaire est alors préférable.

a) Les documents de recherche

Pour une approche d'ensemble, il a déjà été dit (2) que les fascicules départementaux du Cadastre Viticole étaient un document d'une précision bien supérieure à celle du recensement de l'agriculture de 1955 qui lui est à peu près contemporain. Mais par vocation même le cadastre viticole n'a à connaître que de viticulture et il entretient sur la notion d'exploitation une confusion qui pourrait être source d'erreurs : l'assimilation du déclarant à l'exploitant ne peut être retenue pour notre propos. Les fascicules publiés demeurent un instrument commode parce qu'ils fournissent au niveau communal des quantités de renseignements qu'il

serait très long de retrouver à partir des fiches individuelles : ainsi la distinction entre les "exploitations" produisant du vin uniquement pour la consommation familiale et celles qui livrent du vin à la vente, permet-elle d'éliminer du circuit économique, une grande partie de ce qui n'est en fait que vignes de non agriculteurs ou vignes entretenues dans une exploitation agricole pour les besoins domestiques. Le tableau donnant la répartition par tranches de superficies dont la classe inférieure concerne des déclarations allant d'un à moins de 25 ares de vigne renforce cette idée. La longue énumération de l'encépagement communal, assortie de la superficie occupée par chaque cépage, et complétée par le tableau qui donne, par région agricole, l'aire de plantation des cépages et des porte-greffes, permet une étude approfondie de la qualité du vignoble. Malheureusement, depuis la publication de ces fascicules dans les années 1963-64, aucune mise à jour aussi détaillée n'a été établie. Des résultats globaux, au niveau départemental, concernant l'évolution du vignoble entre 1953 et 1968 ont été diffusés en 1973 (3) : c'était le fruit de la comparaison des fiches d'encépagement de 1963 avec celles qui avaient servi dix ans plus tôt à l'établissement des fascicules départementaux.

Ces fiches sont particulièrement précieuses et permettent de lever les ambiguïtés dénoncées plus haut : destinées aux viticulteurs, à l'Administration des Contributions Indirectes et aux organisations professionnelles intéressées, elles sont des "fiches d'encépagement d'exploitation". Etablies au nom de l'exploitant, elles mentionnent la qualité (propriétaire, métayer, etc), le lieu de vinification (chai, coopérative), la localisation des parcelles cultivées (identification cadastrale), la nature de l'aire de production (A.O.C. - V.D.Q.S. - V.C.C.) (4), la nature des cépages avec indication de leur qualité au regard de la réglementation en vigueur (cépages recommandés, cépages autorisés, etc.).

Il y a lieu toutefois de mentionner que les méthodes d'enquête suivies pour l'élaboration du cadastre viticole n'ont pas été partout identiques. Pour alléger le travail, l'I.V.C.C. a traité d'une façon

3. Ministère de l'Agriculture. Le vignoble français d'après le cadastre viticole. Evolution de 1953 à 1968 présentée par G. Mottard, Inspecteur Général de l'I.V.C.C. (s.d.n.l.)

4. Ibid.

sommaire les régions où "la viticulture est en voie de disparition et ne présente plus d'intérêt économique" (5). Dans le Cher, par exemple, sur 275 communes où la vigne était cultivée en 1953, vingt seulement ont été l'objet de contrôle sur le terrain, à l'aide de plans cadastraux ou de photographies aériennes. Dans toutes les autres on s'est contenté des déclarations des possesseurs de vignes. On imagine quelles imprécisions ont pu découler de cette manière d'opérer; cependant les contrôles ont été généralisés dans la plupart des communes où la viticulture conserve une importance économique, ainsi que c'est le cas dans les aires bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Mais le cadastre viticole aurait mérité de conserver son nom d'origine s'il avait été tenu à jour et si, de ce fait, il offrait à tout moment une image réelle de la viticulture française. Il semble bien que la tenue du fichier n'ait pas bénéficié d'une égale rigueur dans les différents centres régionaux de l'I.V.C.C. : comment s'en étonner lorsqu'on sait que pour couvrir une dizaine de départements, un chef de Centre de l'ex. I.V.C.C. (6) ne disposait que de quelques adjoints ? On en était donc réduit à attendre les déclarations de cultivateurs de vignes qui, dans leur très grande majorité, dans les départements qui nous intéressent, ne fournissent qu'une part minime de la production commercialisée. Il en est tout autrement des producteurs de vins de qualité pour lesquels la fiche d'encépagement (7) est exigée chaque année par l'Institut National des Appellations d'Origine. Dans les aires délimitées le contrôle est permanent et les risques d'erreurs sont maintenant très réduits (8). Ces fiches que, de 1970 à 1975, nous avons pu consulter et analyser en détail, ont été l'instrument principal d'une enquête d'exploitation menée à la plus grande échelle possible.

Elles ne prennent cependant un sens plein que si les précisions

-
5. Ministère de l'Agriculture. Le vignoble français d'après le cadastre viticole. Evolution de 1958 à 1968 présentée par G. MOTTARD, Inspecteur Général de l'I.V.C.C. (s.d.n:l)
 6. L'I.V.C.C. a cessé d'exister en mai 1976 pour faire place à l'Office des Vins de Table.
 7. Cette fiche est décrite au chapitre précédent.
 8. Un Ingénieur de l'I.N.A.O. estimait, en janvier 1977, que dans l'ensemble des vignobles A.O.C. du Cher et de la Nièvre, l'erreur sur l'encépagement pourrait être de l'ordre de 1 % des superficies.

qu'elles fournissent sur la vigne peuvent être replacées dans le cadre réel des exploitations. Le recensement Général de l'Agriculture de 1970 le permet à condition d'obtenir communication des questionnaires individuels; il n'en peut sortir qu'une image périmée, nous l'avons dit. Au contraire, le fichier de la Mutualité Sociale Agricole, tenu à jour chaque année, restitue, dans beaucoup de cas, le visage actuel des exploitations. Il faut faire cependant quelques réserves : la structure fédérative de l'organisme permettant une gestion autonome au niveau départemental, les fichiers de Bourges, de Nevers, d'Auxerre, ne sont pas identiques; l'un est plus précis que l'autre, l'un donne les renseignements au niveau de la parcelle, l'autre se contentant de renvoyer aux "folios" de la matrice cadastrale.

Quoi qu'il en soit les différents fichiers nous ont permis de connaître la superficie totale afférente à chaque exploitation et, pour l'Yonne et le Cher, la ventilation de cette superficie sur les communes où elle s'étend. Comme d'autre part les fiches de l'I.N.A.O. donnent, pour chaque parcelle de vigne les mêmes renseignements, il devient possible de connaître la répartition des terres de chaque exploitation à la fois dans l'espace et en fonction de leur nature d'utilisation (terres labourables - vergers - vignes).

A côté de ce fichier d'exploitation, la Mutualité Sociale Agricole tient un "fichier technique" qui informe sur l'exploitant, sa famille, les salariés et aides-familiaux qui travaillent sur l'exploitation : date et lieu de naissance du chef d'exploitation, de son conjoint, des enfants âgés de moins de 16 ans, éventuellement, des co-exploitants; nombre de salariés et d'aides-familiaux. C'est le document de base de toute étude de la population agricole.

On sait cependant que la Mutualité Sociale Agricole ne retient que les exploitations égales ou supérieures à une "surface de référence" qui varie d'un département à l'autre. Dans l'Yonne elle est de six hectares. Mais dans le calcul de la cotisation mutualiste, la superficie d'une vigne d'appellation contrôlée est affectée du coefficient 10, de sorte qu'un petit exploitant ayant par exemple 50 ares de vigne A.O.C. et un hectare de terres labourables est assujéti obligatoirement à la Mutualité Sociale Agricole. Dans la pratique presque tous les exploitants en bénéficient, les plus petits ayant demandé d'être assujétis volontairement à un

régime de sécurité sociale qui, dans tous les cas leur est favorable, Ainsi une analyse systématique des deux fichiers de la M.S.A. laisse dans l'ombre bien peu de terre cultivée et bien peu d'individus.

b) Insuffisance et ambiguïté des documents

La satisfaction qui résulte de l'utilisation conjointe du fichier de la Mutualité Sociale Agricole et des fiches d'encépagement n'est cependant pas sans réserve. La part en vigne est bien connue dans la très grande majorité des cas : dans les aires A.O.C., seuls les exploitants qui ne revendent pas le bénéfice de l'appellation contrôlée sont dispensés de la déclaration auprès de l'I.N.A.O. Ce ne peut être le cas que de petits producteurs, qui ne commercialisent pas leur récolte. Il faut cependant prendre une précaution : la législation des appellations d'origine contrôlée ne s'applique qu'au vin des vignes ayant atteint leur "quatrième feuille". Or, à trois ans une "plante" donne déjà une petite récolte; elle est obligatoirement déclarée en vin de consommation courante et les superficies de vigne qui l'ont produite sont répertoriées dans la catégorie des cépages ordinaires. De ce fait la présentation statistique de ces derniers se trouve toujours faussée, parce que surévaluée, en période d'extension d'un vignoble fin. Il en va de même lorsque les critères de qualité du vin n'étant pas satisfaits, celui-ci se trouve déclassé, soit d'une façon autoritaire par les contrôleurs de l'I.N.A.O., soit, ce qui est plus rare, par décision volontaire de l'exploitant. Ces considérations expliquent les variations qu'on observe d'une année à l'autre dans les superficies déclarées en vigne de qualité : elles ne traduisent pas une modification de l'emprise réelle de la vigne sur le sol.

Le fichier de la Mutualité Sociale Agricole, plus sûr en ce qui concerne l'affectation des superficies à un exploitant vrai, demande souvent à être interprété et il ne peut l'être avec quelque chance de succès qu'après recours à l'enquête directe auprès de l'assujetti, et observation du terrain. Le cas est particulièrement net pour Chablis; dans le bourg, les viticulteurs-polyculteurs sont rarissimes. Cependant la fiche de chaque exploitant mentionne une superficie totale utilisée toujours supérieure à celle qu'occupe la vigne. La différence concerne les "terres". Le plan cadastral montre que, presque toujours, celles-ci sont situées dans l'aire d'appellation contrôlée et bien souvent jouxtent des vignes

nouvellement plantées ou en production. Aussi souvent elles apparaissent dans le paysage sous l'aspect de parcelles travaillées, non ensemencées, ou bien ce sont des friches récentes, non déclarées comme telles; il suffit de "suivre" ces parcelles pendant trois ou quatre années pour voir qu'elles représentent les différents états de terrains destinés à la vigne et auxquels on ne demande aucune récolte. On voit à quelle erreur conduirait une classification des exploitations qui serait fondée d'une façon rigide sur des notions qui ne sont claires qu'en fonction de l'objectif qu'on leur assigne : permettre de nuancer l'assiette d'un prélèvement fiscal ou d'une cotisation, en fonction d'un revenu théorique de la terre. C'est sans doute à la même raison qu'il faut imputer la différence, souvent constatée, entre la superficie en vigne relevée sur la fiche d'encépagement (c'est-à-dire la superficie totale obtenue par addition des "cépages nobles" et des cépages "autres" qui représentent à la fois les cépages non susceptibles de fournir des vins de qualité et ceux qui sont maintenus momentanément dans la catégorie ordinaire parce qu'ils ont moins de quatre ans) et sur la fiche d'exploitation de la Mutualité Agricole : les vignes encore non productives sont assimilées à des "terres".

Enfin il est tout une série d'ajustements entre exploitants qui demeurent insaisissables : il s'agit des multiples arrangements verbaux que révèle le hasard d'une conversation. Quoique très divers, on peut essayer de les classer en un petit nombre de catégories :

. A l'intérieur du secteur viticole, les vignes du propriétaire non agriculteur, retraits ou non, sont entretenues par un parent ou un ami viticulteur, qui se charge aussi du pressurage de la vendange. Le vin est stocké chez le propriétaire (il s'agit dans ce cas d'une propriété de 25 ares au maximum, échappant presque totalement à la réglementation). La rémunération du travail prend toujours la forme de "coups de mains" occasionnels.

. Entre secteur viticole et secteur agricole la distinction est souvent plus poussée que ne le laissent voir les statistiques parce que le viticulteur prend entièrement à charge les quelques pièces de vigne de l'agriculteur qui, en retour, laboure les petits champs, coupe le foin des rares prés du viticulteur. C'est particulièrement le cas en Sancerrois où les chèvres sont encore nombreuses dans les exploitations du vignoble et exigent ces ressources complémentaires.

. Enfin des accords d'un type particulier sont passés dans le seul but d'atteindre à une superficie d'exploitation telle qu'elle place l'exploitant dans une situation favorable pour obtenir des prêts du Crédit Agricole : l'opération consiste - pour un jeune exploitant - à louer officiellement, quand l'occasion se présente, des terres de culture, pour les rétrocéder, par accord verbal à un agriculteur : le locataire officiel paie la cotisation à la Mutualité Sociale Agricole, mais acquiert le droit à des prêts "bonifiés".

D'un côté, donc, une documentation abondante, précise, à laquelle une série de contraintes impose de se tenir proche de la réalité; de l'autre, des difficultés, menues certes, mais nombreuses qui, en dernière analyse, brouillent toujours un tableau qu'on croyait pouvoir cerner de lignes nettes. Il fallait ces avertissements avant de tenter une approche statistique des exploitations qui ne peut se prêter totalement ni aux méthodes élaborées ces dernières années pour parvenir à une classification générale des exploitations agricoles (9) ni, par voie de conséquence, à un traitement mathématique de l'information qui permettrait de saisir des rapports que, faute de pouvoir recourir à ces moyens, nous sommes contraints d'ignorer.

L'approche statistique livrerait d'entrée de jeu une image faussée des exploitations viticoles si nous ne prenions le parti d'isoler de l'ensemble, des domaines de grande taille installés dans les communes viticoles mais qui restent étrangers à la viticulture ou n'y participent que pour une part globale extrêmement faible : à Saint-Bris, les quatre exploitations de plus de cent hectares totalisent 760 hectares sur les 2 350 que se partagent les 130 exploitants de la commune; la vigne en est totalement absente. Les grandes fermes - l'une atteint 356 hectares - mettent en valeur les éléments du plateau calcaire au-dessus du talus viticole; elles représentent d'ailleurs les seules formes d'habitat dispersé, loin du gros village tassé de Saint-Bris : telles sont les fermes du Mont de l'Epine, de Chêrevie, de Leigny, de Pinelle, types mêmes des grands domaines céréaliers du plateau, qui se multiplient vers l'est, à Saint-Cyrles-Colons et Préhy.

9. Notamment la classification proposée par le professeur Kostrowicki.

Dans le vignoble de Pouilly-sur-Loire, si l'on s'en tient aux trois communes de Pouilly, Tracy et Saint-Andelain qui sont restées viticoles, alors que quatre autres incluses dans l'aire d'appellation n'ont presque plus de vignes, on trouve dix exploitations de plus de cent hectares couvrant 1534 hectares sur 4092 et cultivant 16 hectares de vigne sur plus de 500 : la plus grande - 254 hectares - juxtapose 14 hectares de vigne à 240 hectares de céréales et il s'agit en fait de deux exploitations différentes menées chacune par un chef de culture. Ces grands domaines sont aujourd'hui nettement en dehors de la zone viticole : les étendues plates et basses qui cernent la butte de Saint-Andelain, au nord, à l'est et au sud n'ont pas été replantées après les destructions engendrées par le phylloxéra et les maladies cryptogamiques qui ont sévi pendant une vingtaine d'années à partir de 1890, parce que les dangers de gel y étaient fréquents, surtout lorsque les arrachages d'abord partiels eurent multiplié les pièces en friche entre les parcelles de vigne. Dès lors que la vigne n'existait plus, des opérations de remembrement ont pu être entreprises qui ont favorisé la constitution de grandes exploitations agricoles : tel fut le cas au sud de Pouilly où un rapatrié d'Afrique du Nord a regroupé par achat et location plus de deux cents hectares. Au nord, à Tracy et à Saint-Andelain, les grandes fermes sont les héritières directes des anciens domaines dépendant d'une propriété nobiliaire encore très vaste au siècle dernier : domaines de Vilmoÿ (131 ha), de Maltaverne (174 ha), de Fontenille, etc...

C'est également sur le pourtour du vignoble qu'il faut chercher les grandes exploitations en Sancerrois. On ne les rencontre qu'en Champagne berrichonne, dans le Val ou en Pays-Fort; aucune n'est dans le vignoble proprement dit, et dans les six communes qui totalisent la grande majorité des vignes - Sancerre, Bué, Sury-en-Vaux, Verdigny, Saint-Satur, Ménétréol - n'existe aucune exploitation de 100 hectares. Le contact entre talus marneux et plateau calcaire berrichon a été mis à profit par trois ou quatre agriculteurs pour développer un secteur viticole notable au sein de leur exploitation.

Ainsi, M.G. exploite en Champagne berrichonne, sur la commune de Veaugues, 105 hectares répartis entre la ferme de Marcy où il réside et celle des Brosses, achetée voici quelques années. Il y ajoute vingt-cinq hectares d'herbage autour de bâtiments inhabités, sur la commune de

Neuilly-en-Sancerre, en Pays-Fort, à une dizaine de kilomètres de chez lui. Il cultive blé, orge, colza et fourrages artificiels en Champagne et élève et engraisse des Charolais, l'hiver à Marcy, à Neuilly durant toute la belle saison. Il travaille avec ses deux fils dont l'un va se spécialiser dans l'élevage et l'autre dans la viticulture : en effet la ferme des Brosses, d'acquisition récente, comporte des parcelles sur le talus qui s'élève au-dessus de la Champagne : celles-ci ont porté de la vigne jusqu'à la crise phylloxérique; mais en 1936, au moment où ont été formulées les demandes des vignerons sancerrois pour obtenir l'appellation contrôlée nouvellement créée, les propriétaires du moment n'ont rien revendiqué; les anciennes parcelles viticoles de la ferme des Brosses n'ont donc pas été comprises dans l'aire d'appellation contrôlée. Mais le terrain et l'exposition étant favorables, l'antériorité de la vigne établie, M.G. a entamé les démarches, fort longues parce que freinées par l'Union Viticole Sancerroise, pour faire classer ses terrains à vigne par l'I.N.A.O.; ayant obtenu satisfaction au bout de trois ans, il plante cinquante ares de sauvignon ou de pinot chaque année depuis 1973 et commence à utiliser les deux caves voutées des Brosses qui attestent l'ancienneté de la viticulture en cet endroit. Il faut voir là un phénomène engendré par la conjoncture extrêmement favorable dont bénéficient en particulier les vins du Sancerrois depuis 1970.

Plus marginales encore apparaissent les initiatives récentes de certains gros agriculteurs de Champagne berrichonne ou du Pays-Fort qui ont acquis des terrains à planter dans le vignoble de Menetou-Salon, où la place disponible n'est pas mesurée comme dans le Sancerrois, et qui entreprennent la plantation de grandes pièces - cinq, sept hectares - dont les soins sont confiés à un maître de culture; il est trop tôt pour dire si, dans ces cas de vignes très éloignées des sièges d'exploitation (Les Aix d'Angillon, Ivoy-le-Pré), la vendange sera directement livrée à une coopérative ou subira un traitement personnalisé. Il nous suffira de retenir que cette forme d'exploitation du vignoble est toute nouvelle et qu'elle pèse encore très peu dans l'équilibre des vignobles où elle se manifeste.

Ces quelques grandes exploitations sont toutes périphériques; il n'en va pas de même dans le Chablisien où les vallées du Serein et de ses

affluents ordonnent tout différemment le paysage selon trois niveaux - fond large de la vallée principale, éléments du plateau supérieur, versants aux diverses expositions - que l'on retrouve associés, dans des proportions diverses, sur l'ensemble de la zone viticole. Aussi rencontre-t-on de grandes, voire de très grandes exploitations au coeur même du vignoble et, dans les communes éloignées du centre - Chemilly-sur-Serein en amont, Maligny et Lignorelles en aval, - la juxtaposition d'exploitations à secteur viticole prédominant, ou même unique, et d'exploitations de grande taille vouées à la céréaliculture et à l'élevage, est fréquente.

Si, pour être près de la réalité, on laisse hors du champ de l'examen statistique trois communes du Chablisien qui sont actuellement très peu viticoles bien que des mouvements de reprise s'y manifestent - Collan, Poilly, Préhay -, et une quatrième - Viviers - pour laquelle l'information est insuffisante, il reste 362 exploitations qui utilisent 8360 hectares de superficie agricole, dont 1360 sont plantés en vigne. Dix exploitations de plus de cent hectares cultivent 1498 hectares (18 %) dont 22 hectares de vigne (1,6 %); 16 hectares de vigne reviennent au seul domaine du Vauroux, à Chablis, la plus grande exploitation du vignoble : 352 hectares.

Cette dernière est exemplaire d'un style de concentration qu'on retrouve, à un moindre degré, certes, dans tous les vignobles : à un noyau de propriété personnelle de plus de cent hectares à Sainte-Vertu, à l'amont du vignoble, un rapatrié d'Afrique Noire a adjoint une vingtaine d'hectares sur Lichères et Chichée, et plus de deux cents hectares sur Chablis; une partie des terres est louée, mais l'essentiel provient de l'apport d'une dizaine de viticulteurs de Chablis intégrés par ce moyen dans la "Société Civile du Domaine de Vauroux". La plupart des terres s'étendent, en dehors de l'aire d'appellation contrôlée, sur le fond de la vallée du ru de Vaucharme et sur le versant exposé au nord du lieu-dit "le Vauroux" qui a porté de la vigne autrefois, tant avant qu'après le phylloxéra, mais de la vigne commune, des gamays puis des hybrides, seuls capables d'assurer une certaine régularité des récoltes dans ces parties gélives. L'abandon de la vigne a été la cause d'un retour à la friche; quelques petites parcelles ont été plantées de pins. Le parcellaire lâniéré bien visible sur la photographie aérienne de 1948 a fait place sur celle de 1962 à de vastes champs, accusant le contraste avec le versant

voisin des Pargues où alternent friches et vignes; mais nous sommes là dans la zone "classée" où le domaine de Vauroux a quelques hectares : la grande euphorie consécutive aux achats importants de chablis par les Américains et les Anglais en 1970 a incité l'exploitant du domaine à valoriser ces terres marginales; on ne cultivait alors que cinquante ares de vignes ordinaires. Des autorisations de plantation ont été demandées : quatre hectares sont entrés en production en 1975; près de seize sont actuellement plantés qui accéderont en totalité au droit à l'appellation contrôlée en 1978. L'ensemble de l'opération s'est fait suivant les conseils et sous le contrôle d'un important viticulteur de Chablis, Sociétaire de l'entreprise.

Toutes ces grandes exploitations forment au regard de la place qu'y occupe la vigne, une catégorie hétérogène; celles d'où la vigne est absente ne font pas problème; parmi les autres, celles qui cultivent quelques dizaines d'ares de vigne cèdent encore à une tradition ancienne, ravivée par la dernière guerre : produire sa boisson; c'est de plus en plus anachronique et de plus en plus rare. Dès l'instant que l'agriculteur veut produire du vin de qualité, ne serait-ce que pour ses besoins personnels, il est obligé de se plier aux contraintes qu'impose la conduite des vignes fines, par nature délicates, exposées aux maladies cryptogamiques, aux risques de gel; il en découle une exigence de travail qui ne laisse guère le choix du moment : aussi, dans ce cas, ou bien l'exploitant s'en remet entièrement à un viticulteur, ou bien, devenant lui-même un producteur commercialisant du vin, il annexe une véritable exploitation viticole à l'exploitation agricole souvent pré-existante.

III. Approche statistique des exploitations viticoles

Plus qu'un recensement de toutes les exploitations de l'ensemble des sept vignobles du sud-est du Bassin Parisien dont l'économie est fondée essentiellement sur la production et la commercialisation de vins de qualité soumis à la législation sur l'appellation d'origine contrôlée, la recherche de leurs caractères spécifiques nous a paru digne d'intérêt. Ces traits généraux, dimension, part relative de la vigne, âge des exploitants ont été examinés dans 1033 cas (sur un total d'environ 1600 exploitations) pour lesquels ont été recueillies les données statistiques indispensables et récentes (1976). Ont été exclues les exploitations de quatre communes périphériques chablisiennes et de six communes du Sancerrois dont une

seule - Crézancy - a une importance viticole certaine grâce à deux de ses villages de la "côte"; les trois communes viticoles de Pouilly, Saint-Andelain, Tracy, forment un bloc indissociable; au contraire, dans l'Auxerrois, Saint-Bris-le-Vineux est l'exemple le plus représentatif de ce vignoble qui a largement évolué vers l'arboriculture, où les communes du fond de la vallée, très viticoles au siècle dernier, n'ont presque plus de vignes aujourd'hui, mais où celles du talus (Irancy, Saint-Bris), voire du plateau (Chitry) manifestent pour la viticulture un intérêt soutenu. Les trois petits vignobles berrichons - Menetou-Salon, Quincy, Reuilly - ont, dans cette première approche, été laissés de côté.

Parmi les 1033 exploitations sur lesquelles est fondée notre présentation statistique, 24 de plus de 100 hectares utilisent une superficie de 3792 hectares où ne sont cultivés que 38 hectares de vigne; celle-ci est absente de 14 de ces exploitations; les dix autres se partagent les 38 hectares de la façon la plus anarchique : de 0,2 à 16 hectares. Ces trois caractères - distribution hétérogène de la vigne entre les exploitations, faible part de la vigne dans la superficie agricole utilisée (1 %), faible participation de ces exploitations à la viticulture (1,15 % de la superficie en vigne dans l'ensemble des exploitations considérées) - semblent justifier suffisamment la mise à l'écart de cette catégorie d'exploitations; ils ne se retrouvent ensemble dans aucune autre catégorie dimensionnelle.

Les 1009 exploitations inférieures à 100 hectares occupent 14 857 hectares (moyenne : 14,7 hectares) et cultivent 3300 hectares de vigne (moyenne : 3,27 hectares). La quasi-totalité de ces exploitations cultivent de la vigne, mais dans des proportions fort diverses : le rapport de la moyenne en vigne à la moyenne générale est donc presque totalement dénué de sens. Mais ces moyennes, portant sur de grands nombres nous permettent tout de suite de considérer les exploitations dans une optique dynamique : les données du recensement de l'agriculture de 1955 nous en fournissent les moyens à quelques réserves près. Les superficies en vigne présentent parfois de grandes différences selon qu'elles sont fournies par le recensement de l'agriculture ou par le cadastre viticole qui a été dressé trois ans plus tard. L'écart est de 600 hectares pour l'ensemble considéré; il ne peut pas s'expliquer uniquement par la différence des

bases statistiques. Dans l'impossibilité de trancher, nous utiliserons les deux séries de données pour les comparer à la situation actuelle.

Dans les vingt-cinq communes pour lesquelles nous avons établi l'inventaire des exploitations, le recensement de 1955 dénombre 1911 exploitations, sur 17 609 hectares, soit une moyenne de 9,2 hectares par exploitation; selon la même source, 2085 hectares de vigne étaient cultivés dans ces 25 communes; le cadastre viticole porte à 2671 hectares l'emprise de la vigne. Dans le premier cas la superficie moyenne en vigne dans chaque exploitation ressort à 1,09 hectare, dans le second, à 1,40 hectare.

Quoiqu'on puisse objecter à une comparaison qui porte sur des données qui n'ont pas été collectées selon des critères rigoureusement identiques, celle-ci est significative. Alors que la superficie agricole utilisée est, en 1976 de 5,9 % supérieure à celle de 1955, le nombre d'exploitations est de 46 % inférieur; la superficie en vigne a augmenté de 57,6 % ou de 23 % selon l'une ou l'autre source. On en déduit la double conclusion d'une concentration importante des exploitations au sein desquelles la place de la vigne s'est considérablement accrue : augmentation supérieure à 133 % dans l'hypothèse la plus défavorable.

a) La notion de classes de tailles (Tableau n° 4)

Peut-on parler de catégories dimensionnelles ? Sans doute, à condition que l'on s'en tienne à vouloir préciser l'emprise au sol de chaque classe retenue, mais comme une même superficie peut recouvrir des réalités très différentes, il n'est pas question d'attendre d'une distribution statistique, des indications qui permettent d'induire une notion qualitative.

Le fait dominant est le grand nombre d'exploitations de petite taille, puisque la moitié utilisent moins de 9 hectares de superficie agricole, mais il ne faut pas perdre de vue que 9 hectares de vigne d'appellation contrôlée suffisent pour faire une exploitation viticole importante. La base de cette première moitié est cependant composée d'exploitations insuffisantes à la fois pour occuper à plein temps et faire vivre un individu, à plus forte raison un couple ou une famille, quel que soit le mode d'utilisation du sol : ce sont des exploitations de complément, tenues par des retraités ou des salariés.

LES EXPLOITATIONS A SANCERRE ET A POUILLY

COMMUNES	< 5ha		5-9,99		10-14,99		15-19,99		20-24,99		25-29,99		30-34,99		> 35ha	
	Nb	S.A.U.	Nb	S.A.U.	Nb	S.A.U.	Nb	S.A.U.	Nb	S.A.U.	Nb	S.A.U.	Nb	S.A.U.	Nb	S.A.U.
Buë	14	45	20	138	19	230	6	101	4	86	1	28	1	31	1	49
Ménétréol	7	16	6	42	4	50	1	17	3	67	0	0	0	0	2	91
Saint-Satur	11	28	4	32	3	41	0	0	1	24,8	0	0	0	0	3	180
Sancerre	49	143	28	207	12	141	5	84	2	45	1	25	2	63	3	137
Sury en Vaux	30	75	19	142	11	145	9	156	5	108	4	105	1	34	6	309
Verdigny	18	53	13	92	9	110	6	105	4	90	2	56	2	67	1	37
TOTAL	129	360	90	653	58	717	27	463	19	420	8	214	6	195	16	803
Pouilly																
Saint-Andelain	60	176	56	395	21	252	8	139	5	113	6	169	2	68	30	2 780
Tracy																

Tableau n°4

Répartition par classes de S.A.U. des exploitations de 6 communes du Sancerrois et de 3 communes du vignoble de Pouilly (S.A.U. en hectares).

Source : M.S.A Cher et Mièvre 1976

- M.C. de Chablis est né en 1904, sa conjointe en 1917. En 1968 il tenait un peu plus de 5 hectares, dont près de deux en vigne. C'était le type de l'exploitation-relique de l'après-dernière guerre; on avait élevé une vache naguère. Les champs, une vingtaine de parcelles sur Chablis et sur Fyé, produisaient un peu de blé et d'orge, de betteraves fourragères et de luzerne pour les animaux, vache, lapins, poulets; des pommes de terre et autres légumes pour la famille. Un voisin, qui possédait un cheval, se chargeait des labours. A 65 ans, M.C. s'est partiellement retiré, cédant près d'un hectare de vigne et une parcelle à planter à un exploitant plus jeune. Dans une seconde étape, trois ans plus tard, il a cédé encore un hectare et demi dont une parcelle de 30 ares de vigne située sur une côte de premier cru, conservant pour lui la dernière parcelle, 31 ares et un peu de terre pour jardiner. Mais cette parcelle peut donner un produit brut de 10 000 à 15 000 F !

- M. et Mme D. à Sury-en-Vaux, en Sancerrois, ont respectivement 75 et 71 ans. Ils exploitent 2,60 hectares dont 1,60 de vigne - un hectare en A.O.C. livré à la coopérative de Sancerre, le reste en vin ordinaire rouge et blanc, produit par des gamays, des chasselas et divers hybrides. Quatre chèvres fournissent le fromage consommé à la maison et un surplus livré régulièrement à un affineur de Chavignol. Pas de matériel pour la vigne : les labours et les traitements sont faits au tracteur par un viticulteur que l'on aide au moment des vendanges. Les rentrées annuelles d'argent frais, sur la base des prix pratiqués en 1976, sont de l'ordre de 25 000 à 27 000 F :

40 hl de vin A.O.C. à 400 F.....	16 000 F
25 hl de vin de consommation courante à 200 F.....	5 000 F
3 000 fromages de chèvre à 1,70F....	5 100 F
Total.....	26 100 F

Ceci, après prélèvement pour la consommation familiale de 10 hl de vin ordinaire et de 1000 fromages de chèvre.

L'hectare non planté en vigne permet un jardinage à productions très différenciées, la culture d'une dizaine d'ares de betteraves fourragères et d'une quarantaine d'ares de luzerne, pour les lapins et les chèvres.

. A Saint-Eris, nombreuses sont les déclarations à titre d'exploitants de gens âgés qui n'ont conservé que quelques dizaines d'ares de cerisiers, rarement de la vigne. C'est la forme extrême de la très petite exploitation de complément dont le titulaire n'a plus dans la majorité des cas, la charge des travaux. Le seul problème délicat est celui que pose la récolte : on a souvent recours à des enfants et des adolescents pour qui la cueillette des cerises représente la grande activité en dehors des heures scolaires.

. On rencontre encore une autre forme d'exploitation complémentaire ou marginale chez des gens qui ne sont pas des agriculteurs : des ouvriers du Sancerrois travaillant à Saint-Satur ou à Cosne, des employés, des fonctionnaires, se livrent à la viticulture et commercialisent une part importante de leur récolte.

Où se situe la limite au-delà de laquelle on peut avancer qu'on se trouve en présence d'exploitants à part entière ? C'est encore une notion difficile à préciser. Quels critères retenir ? L'âge, qui conditionne la force de travail, le temps de travail exigé par le mode d'utilisation du sol choisi ? Le degré de transformation et la forme de commercialisation du produit ? Nous avons déjà évoqué les difficultés d'appréciation que soulevaient ces questions. Toutefois on peut fixer un seuil : une exploitation de trois hectares de vigne, en Sancerrois par exemple, qui représente un cas moyen, nécessite le travail d'un couple d'exploitants et assure son entretien.

b) Part de la vigne dans l'exploitation (Voir tableaux n° 5, 6 et graphiques 2 et 3).

La superficie en vigne au sein de l'exploitation est-elle un critère classant ? D'une manière très générale, son importance diminue considérablement dans l'espace cultivé par les exploitations de plus de 30 hectares : sur 62 % de la superficie agricole utilisée les exploitations de plus de 30 hectares du Chablisien cultivent 22 % des vignes, soit 5,8 % de leur propre superficie agricole. A Pouilly-sur-Loire, elles contrôlent 17,6 % des vignes sur 3,1 % de leur superficie. C'est aussi à partir de 30 hectares qu'apparaissent les exploitations sans vigne, si l'on excepte quelques exploitations-reliques dont il a été parlé plus haut.

LES EXPLOITATIONS DU VIGNOBLE DE CHABLIS

COMMUNES	< 5 ha				5 à 9,99 ha				10 à 14,99 ha				15 à 19,99 ha				20 à 24,99 ha				25 à 29,99 ha				30 ha et au-dessus			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
BEINE	4	8,4	4	3,1	3	19	3	6,4	2	26,5	2	8,8	4	70,4	3	9,9	4	89,3	4	26,5	3	78,9	3	13,7	13	776	11	24,8
BERU	3	9,7	3	5,3	1	6,7	1	0,3	1	11,7	1	4,4	0	-	0	-	1	21,8	1	2,1	0	-	0	-	5	287,2	4	12,1
CHABLIS	21	61,3	21	31,1	14	102,3	13	53,9	10	125,0	9	64,9	5	87,8	5	38,2	1	22,3	1	16,5	5	139,1	4	73,5	7	777,4	5	16,6
CHAPELLE V.	3	4,7	3	2,9	8	56,3	8	25,2	5	68,6	5	27,8	4	67,7	4	32,2	1	21,6	1	6,5	3	82,2	3	9,8	0	-	0	-
CHEMILLY	1	1,2	1	1,2	2	16,1	2	8	1	11,1	1	5	2	35,5	2	6,8	3	64,2	3	12	2	59,1	2	2,3	8	701	7	15,1
CHICHEE	6	16,2	6	9,9	7	54,5	7	17	4	48,8	3	6,8	3	56,3	3	7,2	4	94,5	4	12,8	4	109,8	4	12,7	7	446	7	37,3
COURGIS	16	48	16	19,9	5	37,9	5	10,6	5	54,	5	15,8	2	34,3	2	6,7	0	-	0	-	1	28,2	1	3,7	4	260,5	4	12
FLEYS	7	16,8	7	4,8	2	12,1	2	4,4	0	-	0	-	6	106,5	6	39	3	68,6	3	7,8	0	-	0	-	5	233	5	29,6
FONTENAY	8	14,1	8	10,7	0	-	0	-	3	38,7	3	16,9	0	-	0	-	2	64,4	2	6,3	4	109,9	4	23,1	8	395,6	7	45,1
EYE	2	5,7	2	4,2	0	-	0	-	1	12,9	1	3,5	1	15,3	1	3,6	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
LIGNORELLES	2	2,6	2	1,1	3	21,2	3	13,6	3	35,3	3	18,8	1	15,6	1	2,9	5	113,2	5	51,7	2	52,7	2	24,1	5	345,9	5	13,9
MALIGNY	4	11,6	4	3,1	4	30,4	4	3,2	2	24	2	2,7	2	36,7	2	4,6	1	23,7	1	21,6	2	52,4	2	6,3	13	727,5	11	78,9
MILLY	7	23,9	7	11,5	6	40,4	6	16,2	1	13,3	1	9,1	1	16,5	1	14	1	21	1	14,1	1	26,5	1	3,6	2	150,4	2	6,4
POINCHY	4	11,6	4	4,2	5	31,6	5	15,9	4	52,9	4	11,2	1	15,2	1	3,2	1	21,6	1	20,1	1	25,7	1	1,3	1	32,6	1	1,5
VILLY	1	1,9	1	1,1	3	22	3	15,3	2	25	2	15,6	0	-	0	-	0		0	-	1	28,6	1	5,1	1	35,2	1	6
TOTAL	89	237,8	89	114,1	63	452,5	62	190	44	568,3	42	211,3	32	557,8	31	168,3	27	626,2	27	198	29	822,1	28	179,2	79	5 117	70	299,3
Moyenne		2,6		1,28		7,2		3,1		12,9		5,02		17,4		5,4		23,2		7,33		28,3		6,39		64,8		4,27
Vigne																												
S.A.U.		48%				42%				37,2%				30,2%				31,6%				21,8%		21,8%		5,8%		

Tableau n° 5

Sources : Fichier de la Mutualité Agricole de l'Yonne (mise à jour pour 1976)
Déclarations individuelles d'encépagement destinées à l'INAO
(Novembre 1975)
Rapport $\frac{\text{Vigne} \times 100}{\text{S.A.U.}}$ = 16,2

I : Nombre d'Exploitations	TOTAL
	362
II : Superficie Agricole Utilisée (en ha).....	8 380
III : Nombre d'exploitations ayant de la vigne....	349
IV : Superficie en vigne (en ha).....	1 360,2

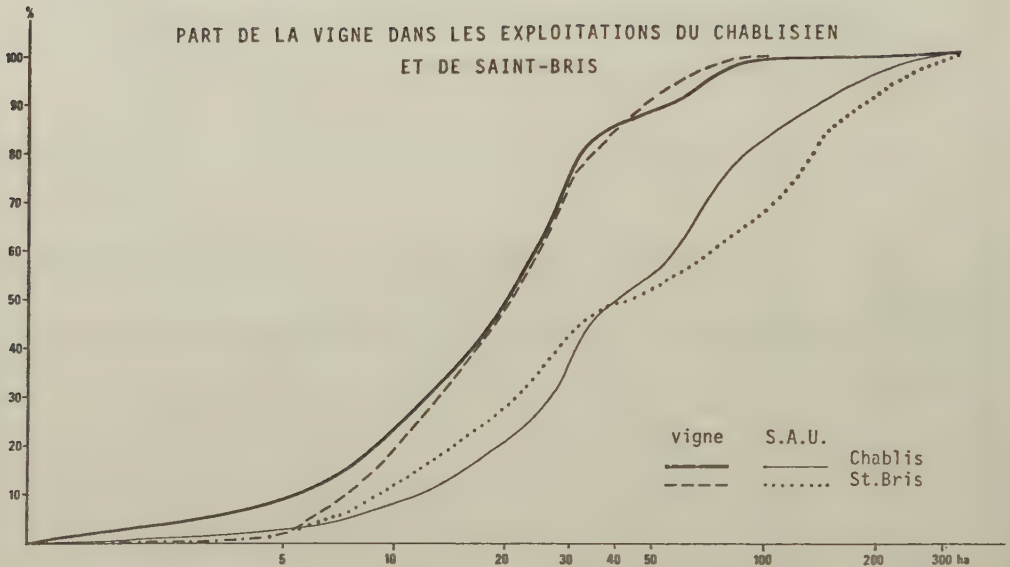
LA VIGNE DANS LES EXPLOITATIONS DE 30 A 100 HECTARES

S.A.U. Vignobles	30 - 40ha		40 - 50ha		50 - 60ha		60 - 70ha		70 - 80ha		80 - 100ha	
	S.A.U.	S.V.	S.A.U.	S.V.	S.A.U.	S.V.	S.A.U.	S.V.	S.A.U.	S.V.	S.A.U.	S.V.
Pouilly	33	3	43	2,5	50	3	65	0,6	71	1,4	80	0
	35	9	44	1,2	52	0	66	4	73	1,3	81	4,3
	36	0,4	45	4,2	59	0,7	67	0			83	0
	38	0,1	48	30			68	0			89	0
											92	6
TOTAL	142	12,5	180	37,9	161	3,7	266	4,6	144	2,7	425	10,3
% de Vigne		8,8		21		2,3		1,7		1,9		2,4
Chablisien	30	6	41	0,6	52	44	60	4,3	71	0,7	83	3
	31	5,6	42	7,5	52	7,5	62	7,6	72	0,2	85	0,2
	31	0,2	42	0,2	53	0	63	4,6	73	10,3	94	0,5
	32	0,6	43	0,9	54	4,9	64	0,2	74	2,1	99	0,8
	32	0	45	5	55	4,9	65	6,1	75	1,2	99	2,4
	32	6,6	45	4,2	55	4,5	67	0,3	76	03,1		
	33	1,5	46	5,6	55	6,3	67	9,4	76			
	33	4,6	48	6,8	55	2,3	67	1,6				
	33	0,1	48	4,3	56	10,3	68	3,4				
	33	2,9	49	3,9	57	5,9	69	0				
	35	5,7			58	0,7						
	35	6			58	4,4						
	35	0										
	35	4,6										
	36	1,3										
	36	4,3										
	37	10,8										
	38	0										
	38	0,7										
	39	5,5										
	39	7,8										
	39	2,5										
	39	0,2										
	39	2,5										
TOTAL	840	80	449	39	660	95,7	652	37,5	517	17,6	557	7,9
% de Vigne		9,5		8,7		14,5		5,8		3,4		1,4

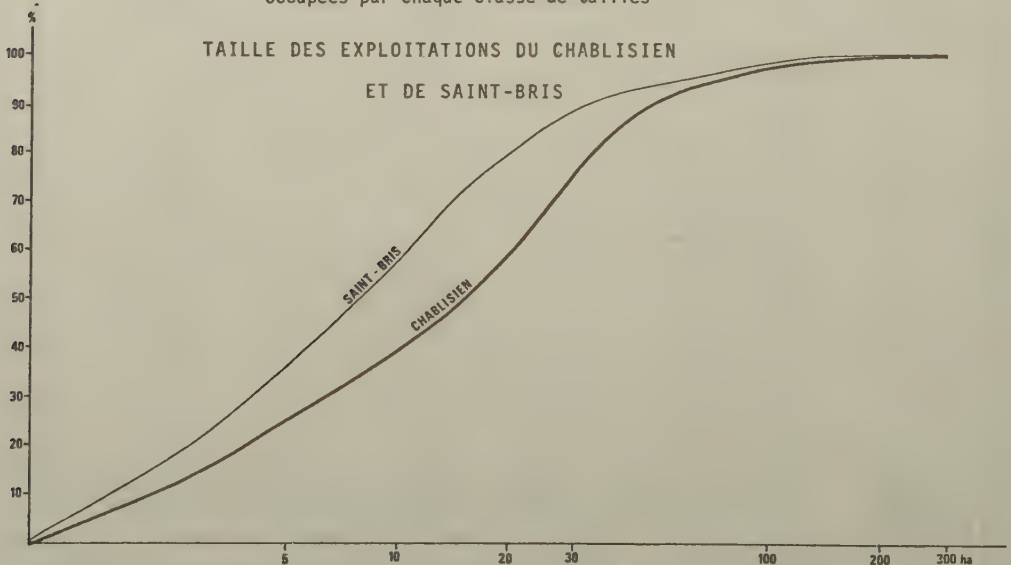
Source : M.S.A. Nièvre et Yonne 1976.

Tableau n°6

Inégale répartition de la vigne dans les exploitations
de 30 à 100 hectares des vignobles de Pouilly et de Chablis.
S.A.U. superficie agricole utilisée-
S.V. superficie en vigne.



Graphique 2 Courbes cumulatives de fréquence des pourcentages des superficies occupées par chaque classe de tailles



Graphique 3 Courbes cumulatives de fréquence des pourcentages du nombre total des exploitations dans chaque classe de taille

En abscisses (échelle logarithmique) : taille des exploitations en hectares. En ordonnées (échelle arithmétique) : pourcentage du nombre des exploitations classées par taille (par rapport au nombre total d'exploitations). Source M.S.A. Yonne 1976.

La très grande majorité des exploitations se rencontrent dans les classes de superficie inférieures à 30 hectares : 886 sur 1033; la vigne y occupe plus de 30 % de la superficie agricole : 33 % à Saint-Bris, dans le Chablisien et le vignoble de Pouilly, 30 % en Sancerrois; les variations de la proportion de vigne dans des tranches de superficies de cinq hectares font apparaître l'homogénéité des classes comprises entre 5 et 25 hectares et la diversité des classes extrêmes : à Chablis la vigne occupe 48 % de la S.A.U. des petites exploitations (moyenne : 2,6 hectares; vigne : 1,28 hectare); à Saint-Bris, la vigne n'occupe que 13,5 % de la superficie de cette catégorie, et on ne la rencontre que dans une exploitation sur trois (moyenne en vigne : 0,63 hectare)

Les superficies moyennes en vigne, mêmes saisies à l'intérieur de classes de S.A.U. très étroites (5 hectares) expriment mal la réalité; leur homogénéité relative d'un vignoble à l'autre signifie seulement que la juxtaposition d'exploitations aux modes d'utilisation du sol différents, aboutit, ici et là, dans chaque classe, à une valeur à peu près équivalente du pourcentage de vigne. Evoquons quelques cas pour nous en convaincre :

- A Chablis, deux exploitations de 13 hectares de superficie ont, l'une 13 hectares de vigne (9,35 hectares en production; 3,65 hectares de plantations); l'autre, 2,3 hectares de vigne dont 0,27 de plantations. A Beine une exploitation de 22,9 hectares en comporte actuellement 17,2 en vigne dont 5,3 ont été récemment plantés; une autre sur la même superficie totale a 1,8 hectare de vigne sur la côte et le reste en terres de culture sur le plateau.

- Les plus grandes superficies en vigne sont cultivées dans des exploitations dont la spécialisation est totale; ainsi, en 1976 la plus grande exploitation viticole sancerroise atteint 40 hectares; à Viviers un exploitant issu de Chablis a 45 hectares; à Maligny, une exploitation en extension rapide avait 44 hectares plantés dans l'aire A.O.C. (définition antérieure à novembre 1976); à Pouilly-sur-Loire la plus grande exploitation approche de 50 hectares. Dans les autres vignobles les superficies maxima en vigne sont plus modestes : une vingtaine d'hectares à Quincy, autant à Menetou-Salon et à Morogues après des plantations importantes.

PLANCHE N°5 : SITES DE LA FORÊT EN CHABLISIEN ET EN SANCERROIS.

Bordure de la forêt de conifères sur le plateau de calcaire portlandien au-dessus de la côte des Grands Crus à Chablis. On distingue nettement la corniche qui sépare le terroir viticole du terroir forestier.

Ces boisements de conifères ont été multipliés sur les plateaux au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle. Des plantations plus récentes ont été réalisées après les crises que la viticulture a subies au tournant du siècle.

(photos prises au moment de la taille - janvier 1977 - point de vue au nord-est).

En Sancerrois la forêt n'existe que sur la couverture d'argile à silex des collines à l'est de la grande faille. Ici, elle occupe l'échine allongée qui, de Saint-Satur à Bannay, constitue la plus septentrionale des quatre collines sancerroises. Le "Bois de Charnes" est une vieille forêt de chênes, de hêtres et de charmes dont la masse principale est toujours restée propriété de familles nobles ou bourgeoises. Sur les franges, de petites parcelles d'acacias avaient, depuis le début du siècle, gagné sur l'ancien terroir viticole. Un mouvement inverse se produit en ce moment : des vignes ont été plantées récemment jusqu'aux limites atteintes autrefois. (photo prise vers le nord-est en 1975).



PLANCHE N° 6 : LE VIGNOBLE DE POUILLY-SUR-LOIRE

Pouilly-sur-Loire. A proximité du hameau des Loges, un versant en pente forte et de plus, exposé au nord, est abandonné à la friche. Le versant opposé (en premier plan) est couvert de vigne.

Pouilly-sur-Loire. Vue de la rive herrichonnée de la Loire. Le versant en pente forte exposé à l'ouest-sud-ouest, est couvert de bois, de broussailles et de friches. Il est coupé, au tiers inférieur, par la voie de chemin de fer. C'était, avant 1858, date des expropriations pour l'établissement de la ligne du Bourbonnais, un des terroirs les plus réputés.

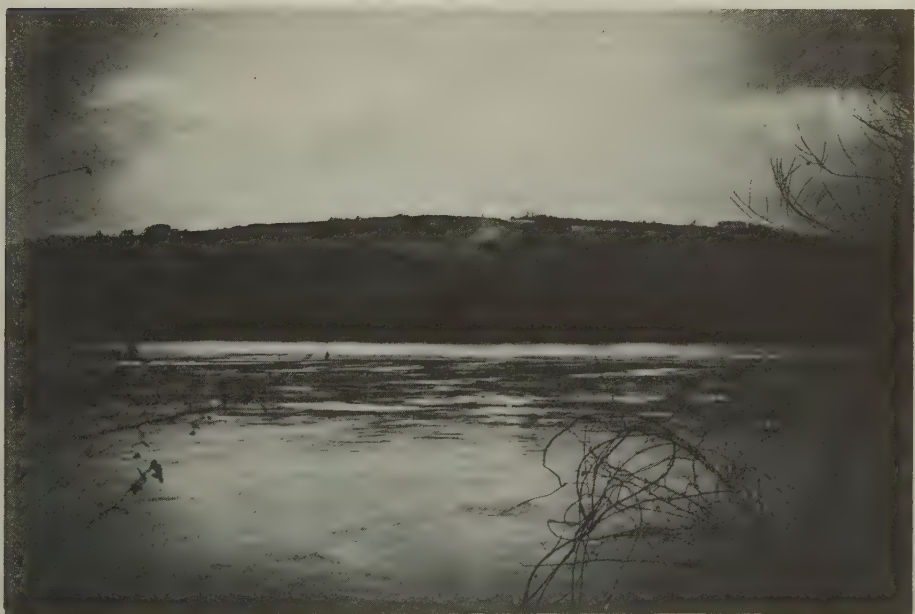


PLANCHE N° 7 : VIGNOBLE SANCERROIS.

Un fond de vallon étroit près d'Amigny en voie de reconquête totale par la vigne. Le morcellement ancien est ici encore très visible. Il se lit dans l'étroitesse de certaines vignes, dans l'irrégularité de quelques autres : cas typique de remembrement par acquisitions successives. Les fonds plats portent des champs minuscules, d'orge ou de luzerne, que justifie la présence de chèvres dans de nombreuses exploitations.

La vue est prise de Sancerre en direction du NNO. Au premier plan : une vigne de pinot sur le versant de la colline. Le village de Fontenay (hamlet de Saint-Satur) est logé au pied des collines de Sancerre et du Bois de Charne, au débouché de deux vallons. La côte ferme l'horizon au NO.



PLANCHE N° 8: TERROIRS VITICOLES CHABLISIENS.

*Les Lys - premier cru - sur la rive gauche du Serein.
Exposition au sud-est.*

Les Charlevaux, moins bien exposés à l'est et à l'est-nord-est.

Les deux climats sont dominés par le bois des Lys. La vigne y occupe une grande partie du terroir. Des parcelles nues vont être plantées. Dans le bas des Charlevaux un champ cultivé entre les vignes annonce la proximité du fond de la vallée où règne la culture céréalière.



Dans ces mêmes communes on rencontre, à côté de celles-là, des exploitations de même taille qui n'accordent à la viticulture qu'une part de leur activité, ou même l'ignorent totalement. Il faut donc se résoudre à ne fonder aucune explication sur des données moyennes : un des traits spécifiques des vignobles du sud-est du Bassin Parisien est leur diversité interne. Nous n'en prendrons une idée précise qu'au travers de la variété des exemples recueillis à la fois par les enquêtes directes et par l'examen des déclarations successives tant à la Mutualité Sociale Agricole qu'à l'Institut des Appellations d'Origine Contrôlée. Auparavant ces deux derniers documents vont nous permettre de répondre à deux questions suggérées par ce qui vient d'être dit : par quels processus s'est opérée la concentration des exploitations constatée depuis vingt ans ? Quels rapports lient l'exploitant aux terres qu'il cultive ?

B. Evolution des exploitations viticoles depuis la dernière guerre

La guerre, en mobilisant les hommes à la veille des vendanges de 1939, puis la longue période d'occupation durant laquelle beaucoup de vignerons ont été retenus prisonniers, tandis que ceux qui demeuraient étaient privés d'une partie de leurs chevaux et des produits indispensables à la vigne - le soufre et le sulfate de cuivre indispensables pour la défense anticryptogamique -, ont porté aux petits vignobles septentrionaux des coups très durs. Le long déclin qui les avait amenuisés depuis les temps lointains de la reconstitution ne laissait plus subsister que des lambeaux viticoles, nantis, il est vrai, d'une protection officielle récente; cet avantage même n'avait été revendiqué que par bien peu de viticulteurs au cours des deux années qui ont précédé la guerre. "L'Appellation Contrôlée" a joué cependant un rôle de premier plan dans tous ces vignobles qui, grâce à la nouvelle législation, ont pu échapper aux réquisitions imposées aux producteurs de vins ordinaires. Pratiquement libres de leurs prix, les viticulteurs de la zone occupée ont bénéficié d'une demande accrue : clientèle privée et restaurateurs, pourvoyeurs du "marché noir", occupants bien pourvus de marks à vingt francs, et toute la tourbe sociale que soulèvent les grands bouleversements... Après la Libération le mouvement a continué avec d'autres acheteurs, porteurs des signes de

nouveaux modes de consommation où se préfiguraient les goûts d'une classe moyenne en plein essor favorisée par les salaires de l'immédiat après-guerre.

En quelques années les vigneron accèdent à une aisance qui n'avait été jusqu'alors que l'apanage de quelques uns. Mais ils n'ont guère l'occasion d'utiliser tout de suite leurs nouvelles ressources financières sauf peut-être en améliorant leurs conditions d'habitat encore médiocres ou franchement mauvaises. La tentation est forte de planter de la vigne, mais l'évolution vers la spécialisation que quelques jeunes exploitants voudraient précipiter est freinée, et vite bloquée par l'omniprésence du système polyculturel dans lequel la quasi-totalité des exploitations se trouvent enfermées.

I. La polyculture, obstacle au développement de l'exploitation viticole

Si nous revenons au point de départ de l'évolution contemporaine des vignobles du sud-est du Bassin Parisien, dans la décennie 1940-1950, non seulement nous constatons qu'ils sont beaucoup plus réduits et fragmentés qu'aujourd'hui, mais encore qu'ils sont partagés entre un nombre beaucoup plus élevé d'exploitations au sein desquelles une polyculture très diversifiée souvent associée à un petit élevage, requiert, à côté de la vigne, les soins des exploitants.

Le système ne se conçoit guère sans la possession d'un cheval; depuis la reconstitution avec des plants greffés, l'abandon du provignage, le palissage sur fils de fer, conservent aux vignes leur ordonnance initiale : des rangées de ceps bien alignés entre lesquelles on circule aisément à condition d'avoir planté à écartement convenable. En marge, peuvent subsister ceux qui, sans avoir les moyens d'un attelage, échangent de la main-d'oeuvre dont ils constituent aussi une réserve indispensable, contre quelques journées de labour et de transports divers.

L'organisation technique de l'exploitation est dès lors conçue en fonction des possibilités de travail du cheval et des contraintes qu'il impose, notamment dans la répartition du temps d'activité. Parmi les possibilités, celle du transport à courte ou moyenne distance n'est pas la moindre à une époque où les voituriers professionnels ont disparu et où le camionnage ne se prête au chargement à domicile que sur quelques rares lignes régulières à grande distance. L'attelage individuel permet donc

de conduire quelques pièces de vin à la gare la plus proche ou de les livrer directement dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres; de même les surplus de céréales peuvent être conduits aux silos locaux. Tâches nouvelles, nées et développées avec le siècle, qu'ignorait le vigneron d'autrefois, qui sont la marque de sa libération du salariat viticole, de son accession à l'indépendance économique, mais qui l'ont détaché de la vigne.

Non pas seulement parce que le cheval a entraîné l'adoption d'un assolement céréalier où l'avoine tient une grande place avec les fourrages artificiels, mais parce qu'aussi le mode d'utilisation de l'animal et les activités nouvelles qu'il permet se traduisent par une réduction du temps qui peut-être consacré à la vigne : un voyage à la gare, au bourg, le recours au charron, au maréchal-ferrand, l'attelée faite pour un voisin qui aide à piocher et à vendanger, ce sont autant de demi-journées, voire de journées qui sont prélevées sur le temps annuel disponible. Et ce temps, à cause du cheval, n'est ni compressible ni extensible : le pas du cheval en est le rythme, et chaque journée est strictement encadrée par les longs repas de l'animal.

Au lendemain de la dernière guerre on est donc dans un système techniquement bloqué : polyculture besogneuse sur des terroirs morcelés, en pente, ou séparés par des dénivellations importantes, peu de main-d'oeuvre disponible aux moments de pointe parce que le retour des prisonniers ne comble pas les vides laissés par une nouvelle vague de départs vers les villes, une multiplicité des tâches qui ne peut éviter ni les surcharges ni les chevauchements et qui est, finalement le plus grand frein opposé au désir d'agrandir des vignes dont on tire les seuls profits substantiels et dont on pressent qu'elles représentent le fondement d'une restauration nécessaire de l'économie.

La terre à vigne ne manque pas; les meilleures côtes montrent de larges friches : toute la colline de l'Orme au Loup, le talus de la Côte à Chavignolet et aux Monts-Damnés, les Terranges à Saint-Satur, la Loge-aux-Moines à Pouilly, une grande partie de la Côte des Grands Crus à Chablis. Dans les meilleurs cas, si la friche ne couvre pas entièrement le terroir comme à la Poussie à Bué, elle partage le sol sur des pentes moins fortes avec quelques pièces de vigne dispersées et des parcelles de culture : tout le bas des "Grands Crus" porte des champs en 1948 comme l'atteste la photographie aérienne; les Bouguerots sont abandonnés à 70 %

par la vigne et le bas de la pente, à chute rapide sur le fond de la vallée du Serein, est en friches et le demeurera jusqu'en 1977, alors qu'elle portait, un siècle avant, de grandes parcelles de vignes de première classe.

La friche existe aussi dans les terroirs plus accessibles, plus densément cultivés : elle fragmente le paysage agricole de longues trainées broussailleuses parfois acrochées à de vastes pierriers, parfois dominées par une ligne de vieux arbres fruitiers. Par contraste, les fonds de vallons, les ondulations amples, sont occupés par de petits champs de céréales, de betteraves fourragères, de luzerne, où l'on accède par des chemins à ornières profondes; un laboureur aux mancherons de la charrue tirée par un seul cheval, une femme qui surveille deux vaches, la charrette à deux hautes roues immobilisée sous un noyer, complètent un tableau où la vigne tient bien peu de place. Cette retraite n'est pas seulement la conséquence d'un abandon par ceux qui sont partis; car fréquemment un parent resté à la terre a recueilli les parcelles jugées exploitables et a quelque peu agrandi son petit domaine : deux ou trois champs, quelques rangs de vigne; au total, peu de chose; ce n'est ni un regroupement, ni une concentration : tel exploitant de Chavignol cultive ainsi trois hectares et demi en dix-sept parcelles de vigne et treize de terre, les unes et les autres dispersées tout autour de Chavignol, jusqu'à proximité d'Amigny et jusqu'aux confins de Fontenay (Saint-Satur).

On ne peut donc pas parler sans précaution de blocage foncier. Au lendemain de la dernière guerre, il n'existe presque plus de ces propriétaires "bourgeois" dont les biens, déjà constitués au XVIII^e siècle, avaient souvent été arrondis sous la Révolution et parfois beaucoup plus tard. Ces propriétés de type ancien, cultivées à tâche par des vigneronns avaient cessé d'être rentables après le phylloxéra où la vigne coûtait cher à établir et cher à entretenir à cause de la recrudescence des maladies cryptogamiques. Mais des propriétaires, à Chablis surtout, avaient conservé sur des côtes excellentes, des champs parfois loués à des agriculteurs, mais surtout des friches provenant de l'abandon progressif de vignes qui, dans les années 1930, rémunéraient insuffisamment les soins qu'elles exigeaient, parce que la réputation du chablis était compromise par l'usage abusif d'une appellation frauduleusement étendue. A l'exception d'un ou deux négociants qui avaient conservé leurs vignes, ce qui

restait de l'héritage des "bourgeois" était mis en vente par leurs héritiers établis hors du vignoble. Un exemple montrera combien ce marché était peu tendu : un vigneron-polyculteur de Fontenay-près-Chablis achète en 1950 dix hectares dans les Grands Crus; sa liberté de choix étant très grande, il acquiert des parcelles dans chacun des six grands crus; cinq des dix hectares ont été achetés au même propriétaire pour 750 000 fr de l'époque. C'est un placement, sans plus, car il y a peu de vigne à entretenir : il va falloir replanter au gré des possibilités. A Sancerre il en va de même : les versants de l'Orme-au-Loup, entièrement plantés au début du siècle sont achetés par dizaines de parcelles en friche, par un boucher et par un éleveur de chèvres qui les utilisent comme pâtures.

La place ne manque donc pas pour la vigne. Ce qui manque, ce sont les moyens de la cultiver sur son aire ancienne, et les trouverait-on qu'il faudrait encore imaginer de nouveaux ajustements avec cette polyculture indispensable grâce à laquelle on traverse les années sans vin, libéré de l'angoisse de l'endettement, qu'ont connue les grands-parents. Et puis il y a d'autres blocages techniques : le principal réside dans le pressurage de la vendange; désormais, de Chablis à Reuilly, ce sont les vins blancs qui dominent; les rouges qui ont eu une importance notable à Sancerre, y sont en recul accentué. Partout, donc, il importe de presser la vendange au fur et à mesure qu'on l'apporte des vignes. Or, sauf cas exceptionnels de quelques grandes maisons, les pressoirs sont actionnés à la main : le modèle à vis verticale domine. Il faut deux, voire quatre hommes en fin d'opération pour manoeuvrer le levier. Le rebêchage de la vendange exige le démontage des plots et des claies au moins deux fois pour un marc. Au total, une douzaine d'heures pour six à dix hectolitres.

Si l'on ajoute à ces freins que constituent les techniques employées au lendemain de la guerre, l'accentuation des risques de gel provoquée par l'alternance de parcelles de vignes et de champs, et l'incertitude d'obtenir des récoltes successives qui en découle, on comprendra que même en une période où le marché des vins redevient favorable, la vigne recule encore : dans le vignoble de Pouilly-sur-Loire, elle disparaît rapidement des terroirs sub-horizontaux de Mesves et de Charenton, la friche élargit ses tâches à Quincy, et surtout les abandons frappent toutes les côtes de Chablis, particulièrement les meilleures : au cours des huit années qui ont suivi la guerre, l'évolution des natures d'utilisation du sol telle

que la révèle le cadastre est significative; nous avons relevé toutes les parcelles pour lesquelles, durant cette période, a été enregistré, "à la demande des propriétaires", un changement de nature de culture : en ne tenant compte que de la vigne, les diminutions portent sur 97,72.80 hectares, les augmentations sur 11,67.56 hectares; sur le seul territoire de Chablis la vigne a donc reculé de plus de 86 hectares, et ce sont les meilleurs terroirs qui ont été, proportionnellement, les plus affectés : la Côte des Grands Crus a perdu plus de 14 hectares et celle des Epinottes, en Premiers Crus, environ 34.

Cette situation n'est cependant pas subie passivement. Des initiatives particulières diverses tentent, ici et là, de tourner les obstacles qui enfermaient les exploitants de ces vignobles déprimés, dans la contradiction d'un marché en extension et d'une offre étroite et stagnante.

II. Les premiers signes d'une mutation

On ne pouvait, de prime abord, modifier l'équilibre du système vigne-polyculture, tant les données techniques étaient rigides. Tout changement important ne pouvait provenir que d'un nouveau mode de traction. Dès 1947 l'agriculture française était entrée dans "la révolution du tracteur" (10) et, sur les plateaux bourguignons, en Champagne berrichonne, dans le Pays-Fort, les exploitants commençaient à réduire leur cavalerie. Mais les tracteurs agricoles ne convenaient pas à la vigne : certains modèles de petite taille (0,80 m de largeur) ont été employés par quelques vignerons dès 1950, mais les chenilles tassaient trop le sol, l'engin était peu maniable et supportait mal les pentes fortes.

Le Sancerrois, de tous ces vignobles, le plus accidenté, a bénéficié d'une initiative précoce : un industriel revenu dans son village natal - Bué - rachète durant la guerre les deux cents parcelles qui formaient, avant le phylloxéra, le vignoble de la Poussie, un amphithéâtre de fond de vallon exposé au midi et dont les pentes très fortes avaient constitué un excellent terroir à vigne au temps du travail à la main, de la disposition "en foule" des ceps et du provignage. (11)

10. BRUNET (R.). Les campagnes toulousaines.

11. La disposition "en foule" des ceps, qui résultait du provignage, constituait un obstacle sérieux à l'érosion.

En 1944 la Poussie n'était qu'une vaste broussaille dominée par quelques bouquets d'acacias, spectacle qu'offre encore aujourd'hui le vallon voisin de Marloup; d'énormes pierriers, vers le haut de la pente, nourris des débris de la dalle portlandienne, étaient dissimulés sous l'enchevêtrement de la végétation. La pente atteint ici 30 %. (Carte n° 14)

Le terrain a été défriché et les pierriers éliminés après la Libération, sans grands frais, la main-d'oeuvre étant surtout fournie par une dizaine de prisonniers allemands. Le défoncement du terrain a pu être réalisé grâce à l'adoption d'un matériel suisse, fabriqué à Vevey pour la culture des vignes en pente forte : un moto-treuil mobile, établi sur un chemin sommital, tire à l'aide d'un câble, des outils variés : défonceuse, charrue inter-ceps, etc... Deux hommes sont nécessaires au maniement de l'ensemble, l'un déplaçant le treuil, l'autre aux mancherons de l'outil sur lequel il n'a qu'un rôle de surveillance.

Les sept hectares de la Poussie ont été plantés en sauvignon dès la mise en état du sol. La vigne y a fort bien végété et l'on est venu de tout le Sancerrois admirer cette transformation extraordinaire pour l'époque, en même temps qu'on assistait à des démonstrations de matériel : l'industriel innovateur ne se contentait pas d'un retour à ses sources viticoles, il prospectait le marché français pour le compte de l'entreprise suisse et ses efforts de publicité se sont naturellement exercés par priorité dans sa région. Tous les villages à coteaux très accusés s'équipèrent pour regagner à la vigne les pentes les plus fortes, et bien sûr, Chavignol, dominé par les versants les plus hauts et les plus raides - la côte culmine ici à 360 m et est proche de la Loire - eut tout de suite cinq treuils et le matériel aratoire correspondant, utilisés en commun dans le cadre d'une coopérative créée à cet effet.

L'engouement pour le matériel nouveau a duré peu de temps, le temps de s'apercevoir qu'il ne pouvait servir que dans un petit nombre de cas précis : fortes pentes, à condition qu'un chemin plat y fût aménagé au sommet, parcelles n'excédant pas la longueur du câble, et surtout, disposition de deux hommes. Mais à l'époque, les vignes étaient en bas des versants; c'étaient, pour la plupart, des parcelles étroites et longues qui exigeaient des déplacements fréquents de l'une aux autres. Et puis - et c'était sans doute là le grief essentiel - le treuil ne permettait que le travail du sol. Tout l'équipement traditionnel, à traction animale ou

LE CLOS DE LA POUSSIE A BUE

(avant sa remise en culture)



LE "VIGNOBLE DU ROI" (Crézancy) AVANT LE REMEMBREMENT DE 1950



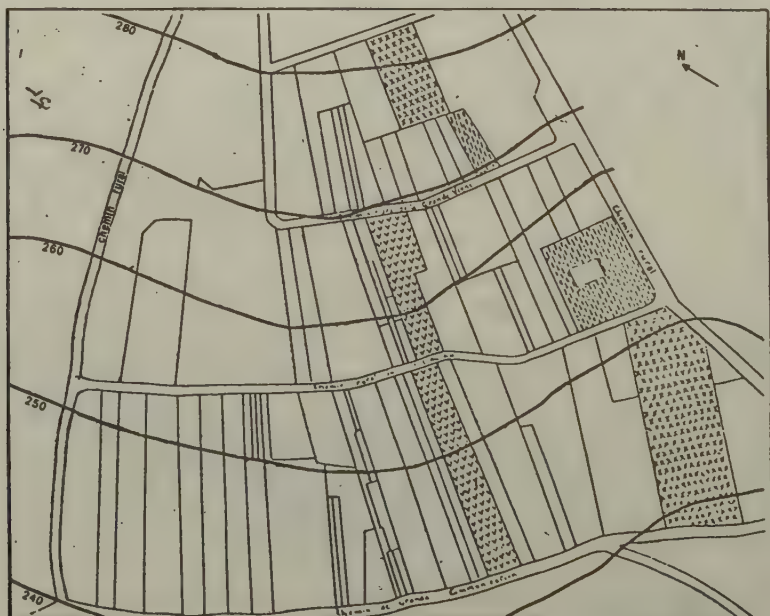
 1,32 ha, 21 parcelles
  0,72 ha, 28 parcelles
  0,68 ha, 19 parcelles

chaque figuré représente un propriétaire

 pierriers

APRES 1950

0 40 80m



à bras d'homme, demeurait nécessaire. Au total le treuil rendait possible une reconquête partielle des pentes abandonnées; il ne résolvait pas les problèmes que posait la culture de la vigne dans les exploitations de polyculture.

A Pouilly et à Chablis la préoccupation du danger de gelées printanières est constante. L'idée de protéger les vignes par des nappes de fumée est déjà ancienne; elle a été utilisée dans quelques vignobles au début du siècle; mais aucune installation rationnelle n'a été mise au point. Toutes les techniques un peu élaborées qu'on peut imaginer sont trop onéreuses et l'exemple d'une vigne chauffée par rayons infra-rouge à Pouilly, demeure unique. On se contente d'éviter le pire en délaissant les fonds gélifs.

A Chablis le risque est plus grand encore et il pèse sur les meilleures côtes de la rive droite du Serein. Aussi a-t-on cherché plus activement à les protéger : à l'imitation de la Champagne, les premières "chaufferettes" sont installées dans les grands crus à partir de 1958. Peu à peu on substituera à ce procédé peu pratique et long à mettre en oeuvre, des installations de rampes à gaz ou à fuel.

Mais toute initiative de modernisation du vignoble se heurte à la structure parcellaire héritée d'une longue histoire de partages successifs; nulle part le morcellement n'est poussé aussi loin qu'en Sancerrois. Le vieux paysage viticole à demi-abandonné pourrait se prêter à un réaménagement foncier, mais les traditions s'y opposent souverainement. C'est cependant en Sancerrois qu'après maintes péripéties, une initiative innovatrice a été conduite à son terme : sept jeunes vigneron de Crézancy, retour de captivité, s'entendent pour racheter le "Vignoble de Roi", 18 hectares sur un bon terroir à vigne, alors presque complètement en friche et en luzerne. Ils veulent constituer un vignoble d'un seul tenant, débarrassé des pierriers, et muni de chemins qui permettraient un accès aisé et un travail facile au treuil. Malgré l'appui du maire de la commune, le rachat du vignoble à ses soixante-dix propriétaires ne peut avoir lieu, surtout à cause de l'opposition des vieux vigneron qui n'admettent pas l'idée de voir installer, comme il en est question, une cave coopérative sur le vignoble. La tentative n'a cependant pas été vaine : elle a permis de diffuser l'idée qu'un remembrement officiel serait souhaitable pour

tous ceux qui possédaient un peu de terre "en Roi". Après bien des difficultés le décret a été pris en juillet 1950; en 1953 les pierriers étant déblayés, les terres retournent progressivement à leur ancienne destination : le Clos du Roi est prêt à être planté. (Carte n° 15)

Cependant la demande ne cesse de croître : d'un côté, les négociants qui poursuivent leurs achats en vrac et qui exigent, maintenant que le transport s'effectue en citernes et non plus en fûts, des quantités groupées, de qualités homogènes; de l'autre, une demande individuelle sans cesse accrue à partir du moment où les citoyens retrouvent, grâce à l'automobile, le chemin de la campagne. C'est une incitation à mettre en bouteilles une part de plus en plus grande de la production. Mais ce sont aussi des contacts nouveaux, multipliés, qui, des voies de communications principales, gagnent les villages jusqu'alors isolés. Une première transformation s'opère alors, très vite : on aménage l'habitat resté très fruste, et on acquiert une automobile. Désormais les déplacements sont raccourcis dans des proportions considérables; avec une camionnette on livre soi-même à Bourges, à Paris; c'est une manière de publicité gratuite qui porte vite ses fruits.

Le travail de cave devient plus important; le temps gagné sur les déplacements y est investi, mais dans bien des cas il ne suffit pas : l'épouse du viticulteur prend l'habitude d'aider à l'embouteillage, à l'étiquetage, tâches alors purement manuelles : effort nouveau ajouté au travail qui lui est traditionnellement réservé, l'entretien des bêtes à lait. Et déjà se manifeste confusément l'incompatibilité entre deux types d'occupations, qui conduit à l'élimination des vaches laitières et parfois de tout élevage, dans les exploitations les plus spécialisées. La production du lait n'a d'ailleurs jamais été conçue autrement que dans le cadre d'une autoconsommation villageoise : en 1955 il n'y a que 59 vaches laitières à Bué pour 76 exploitations, 29 à Sancerre (y compris Chavignol et Amigny) pour 151, signe d'une évolution déjà très nette; mais il y en a 236 à Sury-en-Vaux dans 148 exploitations, l'étendue des près du fond des vallons humides justifiant cette importance relative d'un élevage, non pas voué ici à la disparition, mais à la reconversion en un système moins contraignant.

Cependant, alors que la France agricole se motorise, les vignobles de l'Yonne, de la Nièvre et du Cher restent fidèles au cheval. En 1955,

il n'y a que 81 tracteurs pour 615 exploitations du Chablisien, 18 pour 237 à Menetou-Salon. (12) A la même époque la moyenne française est d'un tracteur pour 6,8 exploitations. Quinze ans plus tard ces vignobles se distingueront des campagnes environnantes par leur haut degré de motorisation. Celle-ci a été tardive, se situant en majeure partie dans la décennie 1960-70, mais elle a été extrêmement rapide et ne s'est pas limitée à l'achat du tracteur; dans le même temps les pressoirs horizontaux automatiques ont remplacé les pressoirs à vis verticale et porté la capacité de production à 20 hectolitres par demi-journée de travail. La cave a été équipée de cuves, de pompes, de groupes embouteilleurs et d'étiqueteuses.... Aussi vite, les chevaux ont disparu des vignobles; l'élevage laitier a suivi de près, sauf, dans nombre d'exploitations sancerroises, les chèvres, avec le lait desquelles on fait encore, dans bien des maisons, les "crottins de Chavignol".

La grande mutation est donc toute récente, à peine vingt ans; comment, d'une situation qui paraissait bloquée dans les années 1950 a-t-on pu parvenir à la situation actuelle, résultat d'une évolution profonde des exploitations ?

III. La concentration des exploitations (Tableau n° 7)

Le tracteur, qui a véritablement changé le rythme de travail du viticulteur n'a pas été introduit tardivement faute de moyens financiers; l'obstacle résidait essentiellement dans la structure parcellaire des exploitations. Trop peu de vigne dans chacune d'elles et la trace trop évidente du morcellement ancien; un terroir encombré de friches aux propriétaires obstinés; un marché qui s'ouvrait largement, dans une conjoncture favorable, mais pour lequel on a encore longtemps hésité à franchir les pas décisifs parce que, trop souvent, on n'était pas en mesure d'en tirer soi-même le bénéfice, et que l'écran des courtiers, des négociants, s'interposait entre le client et le producteur... Mais la série des bonnes années après 1960 a levé bien des indécisions, et surtout, dans le même temps, des dispositions légales favorisaient la retraite des exploitants âgés et une génération de jeunes viticulteurs dégagés des contraintes du passé arrivait partout sur le devant de la scène.

12. Recensement de l'agriculture 1955.

Evolution du nombre des exploitations entre 1965 et 1975
en Chablisien, à Saint-Bris et en Sancerrois.

COMMUNES	Nombre d'exploitations en :			Variation 1955 - 70	Variation 1970 - 75
	1955	1970	1975		
BEINE	45	38	33	- 7	- 5
BERU	30	13	11	-17	- 2
CHABLIS	118	65	64	-53	- 1
CHAPELLE-V.	36	24	24	-12	0
CHEMILLY	18	17	19	- 1	+ 2
CHICHEE	57	36	35	-21	- 1
COURGIS	54	44	33	-10	-11
FLEYS	35	22	23	-13	+ 1
FONTENAY	33	19	25	-14	+ 6
FYE	12	10	4	- 2	- 6
LIGNORELLES	52	26	21	-26	- 5
MALIGNY	63	36	28	-27	- 8
MILLY	27	23	19	- 4	- 4
POINCHY	22	15	17	- 7	+ 2
VILLY	13	7	8	- 6	+ 1
SAINT-BRIS	266	117	130	- 149	+13
BUE	76	63	66	-13	+ 3
MENETREOL	47	24	23	-23	- 1
SAINT SATUR	53	29	25	-24	- 4
SANCERRE	151	91	105	-60	+14
SURY-EN-VAUX	148	116	97	-32	-19
VERDIGNY	75	56	57	-19	+ 1

Tableau n° 7

Source : R.G.A. 1955 et 1970.
M.S.A. 1976 Cher et Yonne

La disparition de nombreuses exploitations ne se traduit pas seulement par une possibilité d'agrandir celles qui restent, mais par leur restructuration au sein de l'aire viticole, condition première de leur spécialisation. Nous avons vu plus haut l'importance des abandons d'exploitations entre 1955 et 1976; mais dans ce cadre, elle n'offre rien de particulier par rapport à ce que nous savons de l'évolution du nombre des exploitations en France. Il n'en est rien; les résultats du recensement général de l'agriculture de 1970 nous permettent de préciser la courbe : dans les quinze communes du Chablisien sur lesquelles a porté l'enquête, il y avait 615 exploitations en 1955; en 1970 : 395; la perte avait été de 36 % en 15 ans. En 1976 il y avait, d'après la Mutualité Sociale Agricole, 364 exploitations, soit une diminution de moins de 8 % sur le nombre de 1970 (13). En Sancerrois, selon les mêmes sources on passe de 550 exploitations en 1955 à 376 en 1970 et 373 en 1976; à Saint-Bris enfin la chute est considérable entre les deux recensements : 266 à 117; mais en 1976 on a 130 exploitations. Dans les trois cas, différents par les proportions, il apparaît qu'après une réduction importante du nombre des exploitations, comparable à la moyenne française (32 % entre 1955 et 1970), le mouvement est freiné et semble même localement arrêté : ainsi à Saint-Bris, mais aussi à l'intérieur du Sancerrois où Sancerre, Verdigny, Bué, qui sont parmi les communes les plus viticoles, voient augmenter entre 1970 et 1976 le nombre de leurs exploitations. Dans quelques communes du Chablisien, particulièrement au coeur du vignoble, l'impression de stabilisation domine : tel est le cas de Chablis, de La Chapelle Vaupelteigne, de Chichée, de Fleys, de Poinchy; Fontenay, regagne six exploitations après en avoir perdu 14 sur 33 entre 1955 et 1970. L'examen des fiches d'encépagement de 1971 à 1976 avait suggéré la même impression de maintien du nombre des exploitations viticoles accompagné d'un renouvellement partiel des tenanciers. L'évolution, depuis un quart de siècle, n'a donc pas procédé selon un mouvement uniforme; un véritable renversement de la tendance se situe aux environs de l'année 1970 : c'est l'époque où la motorisation est généralisée, tant pour le travail de la vigne que pour la fabrication et le conditionnement du vin, les coopératives résolvant pour les viticulteurs les moins spécialisés les questions du stockage et

13. Malgré une définition plus restrictive de l'exploitation agricole.

de la commercialisation, et favorisant par là-même leur maintien. La première phase de cette évolution a eu pour conséquence essentielle la mise à la disposition des viticulteurs d'un potentiel de terres plantables qui justifiait et exigeait tout à la fois de forts investissements en matériel, et une gestion de l'exploitation selon des objectifs nouveaux. L'acquisition des terres s'est faite par divers processus qui altèrent sensiblement l'image traditionnelle du faire-valoir direct généralisé.

IV. L'agrandissement des exploitations viticoles; apparition de nouveaux modes de faire-valoir

Le réaménagement des vignobles les plus dynamiques - Chablis, Pouilly, Sancerre - amorcé par quelques échanges ou quelques achats de parcelles dès l'après-guerre, entre dans une phase active après 1950, mais selon des modalités et des rythmes qui ne sont pas partout identiques.

A Chablis la liquidation des dernières grandes propriétés ouvre la côte des Grands Crus à des vigneron du bourg et des villages voisins; il y a plus de friches et de champs que de vignes à vendre; la concurrence n'est pas vive parce que le vin de Chablis n'est pas encore sorti d'une longue crise de mévente pour une part provoquée par la diffusion sous le nom de "Chablis-village" de vins produits par des cépages inférieurs (sacy et aligoté). Partout les achats se poursuivent et bientôt le prix de la terre à vigne augmente beaucoup plus rapidement que celui du vin. Dans les années 1960 la concurrence apparaît parce que la mécanisation ayant complètement changé les conditions de travail, des fils de viticulteurs veulent non pas coopérer à l'exploitation paternelle, mais se créer une exploitation personnelle; et comme il n'est plus question de polyculture, il faut dès le départ une superficie de vigne suffisante pour faire vivre une famille. Et surtout tous les viticulteurs cherchent à s'agrandir : quatre hectares de vigne en appellation contrôlée paraissent, dès 1965 un seuil à atteindre pour un jeune couple qui peut de ce fait, se libérer de toute autre contrainte que celle de la vigne.

Les achats, pour nombreux qu'ils soient, ne représentent bientôt plus la seule forme d'amélioration des structures de l'exploitation viticole; souvent même ils sont limités par les réticences des propriétaires; non exploitants, souvent résidant hors du vignoble, ceux-ci ont gardé de leurs

attaches rurales le goût de la possession d'un peu de terre. On sait que les prix montent; on peut attendre, "la terre ne mange pas d'argent".

Pour ces terres en friche qui encombrant les aires d'appellation contrôlée, alors que les demandes se font de plus en plus pressantes de la part des jeunes viticulteurs, une solution a été trouvée : celle d'une location à long terme. Les contrats, mis au point par les notaires locaux sont des baux à vingt-cinq ou trente ans - la durée moyenne de production jugée rentable d'une vigne - aux termes desquels le preneur s'engage à planter en cépage fin une terre qu'il reçoit nue, et à la restituer en vignes à l'expiration du bail. Les trois ou quatre premières années, pendant lesquelles on ne récolte rien, ou seulement un peu de vin non classé à la "troisième feuille", le preneur paie un loyer dont le taux est réduit à celui d'une terre labourable. Cette disposition subit d'ailleurs bien des variantes ! Quelquefois on ne paie rien pendant deux ans, ou trois ans. Dès que la vigne entre en production le loyer est stipulé en litres de vin A.O.C. par are, généralement six litres, mais on cite des baux exigeant huit et même dix litres. Le prix du litre est celui du négociant ou de la coopérative locale; il varie chaque année et de ce fait le loyer est rigoureusement indexé sur les cours du vin. Ce type de contrat, avantageux pour le bailleur, permet à de jeunes viticulteurs de s'installer sans engager dans l'achat de terre un capital dont il faudrait emprunter la plus grande partie.

Dans le cas où la parcelle cédée porte une vigne en production, c'est le plus généralement un contrat de métayage qui engage les deux parties : un tiers de la récolte revient au propriétaire; ce mode de cession est le plus fréquent entre membres d'une même famille, et il est préféré par certains vignerons âgés, qui veulent conserver l'avantage de commercialiser eux-mêmes la part de récolte qui leur revient, après avoir "élevé" le vin dans leur propre cave.

Il s'ajoute à ces arrangements officiels beaucoup d'autres qui ne sont que verbaux et qui ne laissent pas de trace dans les déclarations. Il suffit cependant de relever sur les fiches annuelles d'encépagement, la mention de tous les cas de fermage et de métayage qui y sont indiqués pour se convaincre d'une vérité : ces vignobles dont les exploitations étaient voici un quart de siècle le modèle même du faire-valoir direct, ont connu un réajustement foncier important par l'introduction d'un système de fermage

original et d'un système de métayage traditionnel qui ont permis à la fois l'agrandissement de la surface cultivée en vigne dans chaque exploitation et l'aménagement d'unités de culture se rapprochant des exigences de la motorisation.

Désormais la disposition de la terre à vigne est la préoccupation fondamentale, qu'elle soit obtenue par l'appropriation, le fermage ou le métayage. Il n'est pas pour autant sans intérêt de savoir dans quelle proportion les viticulteurs sont propriétaires des vignes qu'ils cultivent. Mais comment aboutir à une image juste ? Au rythme des changements actuels, le cadastre ne peut renseigner avec précision : il est toujours en retard sur les mutations récentes. La Mutualité Sociale Agricole ne s'intéresse plus aux rapports entre propriété et exploitation. Il reste heureusement les fiches d'encépagement : elles mentionnent tous les cas de métayage et de fermage en face des parcelles soumises à ce régime. Il est évident que souvent un propriétaire a recours à plusieurs fermiers ou métayers ou aux deux à la fois et qu'un viticulteur peut cultiver, outre les siennes, des parcelles qui proviennent de plusieurs propriétaires, puisque les choix ont été faits essentiellement en fonction des localisations des pièces à intégrer dans l'exploitation et dans la plupart des cas, dans le but d'agrandir les unités culturales ou tout au moins de limiter les déplacements. On peut cependant avoir une idée globale du phénomène en examinant quelques cas : à Saint-Bris, en 1975, les métayages portent sur 17 hectares, les fermages sur 20 hectares, la superficie en production étant de 398 hectares. A Chablis les vignes prises en métayage ne représentent qu'une vingtaine d'hectares et les fermages une dizaine, sur un total de 242 hectares. Ici apparaissent en outre deux cas d'une forme nouvelle de concentration des vignes : la constitution de sociétés civiles où les apports sont représentés par des vignes. On pourrait donc estimer à 10 ou 15 % la part du faire-valoir indirect dans les vignobles. Il faut bien admettre alors que les achats ont été le moyen essentiel des restructurations d'exploitations depuis vingt ans; il faut y ajouter bien sûr les parcelles de terre qui étaient déjà dans l'exploitation et qui ont été plantées en vigne au cours de cette période. Ainsi peuvent s'expliquer certaines croissances rapides : tel exploitant de Chablis né en 1931, tient 2,5 hectares en 1960, plus de 7 en 1971 dont 2,7 en métayage, 9,35 en 1975 auxquels s'ajoutent

plus de 3,5 hectares de plantations nouvelles; il n'y a plus alors que 2 hectares en métayage - Tel autre à Maimbray, commune de Sury-en-Vaux, en Sancerrois avait 1,50 hectare de vignes en 1950 lorsqu'il s'est installé à vingt-deux ans; muni d'un tracteur dès 1958, il porte sa superficie en vignes à 3,5 hectares en 1960, à 4,50 en 1970, à 7 hectares en 1976 grâce à la location de 2,5 hectares. Un troisième à Verdigny (Sancerrois) est passé de 1,50 de vigne en 1950 à 5,2 hectares en 1976 en plantant un hectare d'une terre qu'il possédait dans l'aire classée, en prenant 1,5 hectare de vigne en métayage, en plantant diverses parcelles - 1,2 hectare - achetées entre 1970 et 1974. Enfin voici le cas d'un viticulteur de Chablis qui n'avait qu'un demi-hectare de vigne détaché de l'exploitation de ses parents en 1950, qui en cultivait 5 en 1960 dont une part importante dans les grands et les premiers crus; l'achat du premier tracteur remonte à 1955. En 1976 il a 8,5 hectares en production, 1 hectare planté et a établi son fils sur 6 hectares dont 4 sont en production. Les agrandissements successifs sont tous dus à des achats.

En quinze ans la transformation des structures dans les vignobles du sud-est du Bassin Parisien est le phénomène fondamental : jusqu'alors, à des nuances près, les exploitations reflétaient assez bien des situations antérieures voire anciennes : la hiérarchie des superficies n'offrait pas de différences profondes entre 1830 et 1950; les exploitations du XXe siècle étant seulement beaucoup moins nombreuses, laissaient beaucoup de place à la friche et aux champs dans les terroirs viticoles. Après une dizaine d'années d'hésitations, de réadaptations timides et de rares ruptures avec les contraintes du passé, un mouvement nouveau s'est développé qui a puisé ses ressources dans les reliefs de ceux qui ne pouvaient le suivre. Concentration des vignes et des terres entre des mains distinctes, augmentation des superficies plantées, épuration de l'encépagement sont les trois termes conjoints d'une évolution d'où sont nées les exploitations actuelles. Leurs superficies en vigne plus amples, leur parcellaire plus large, rompent avec les images traditionnelles, comme le paysage viticole ordonné et groupé contraste avec celui des terroirs d'autrefois, coupés de champs et ponctués d'arbres fruitiers.

Cependant une semblable ordonnance se présente rarement au sein des exploitations. Une certaine inadaptation des parcellaires aux exigences

techniques paraît un cas assez général pour qu'on puisse se demander à quelles contraintes se plie leur aménagement.

V. Le parcellaire des exploitations viticoles

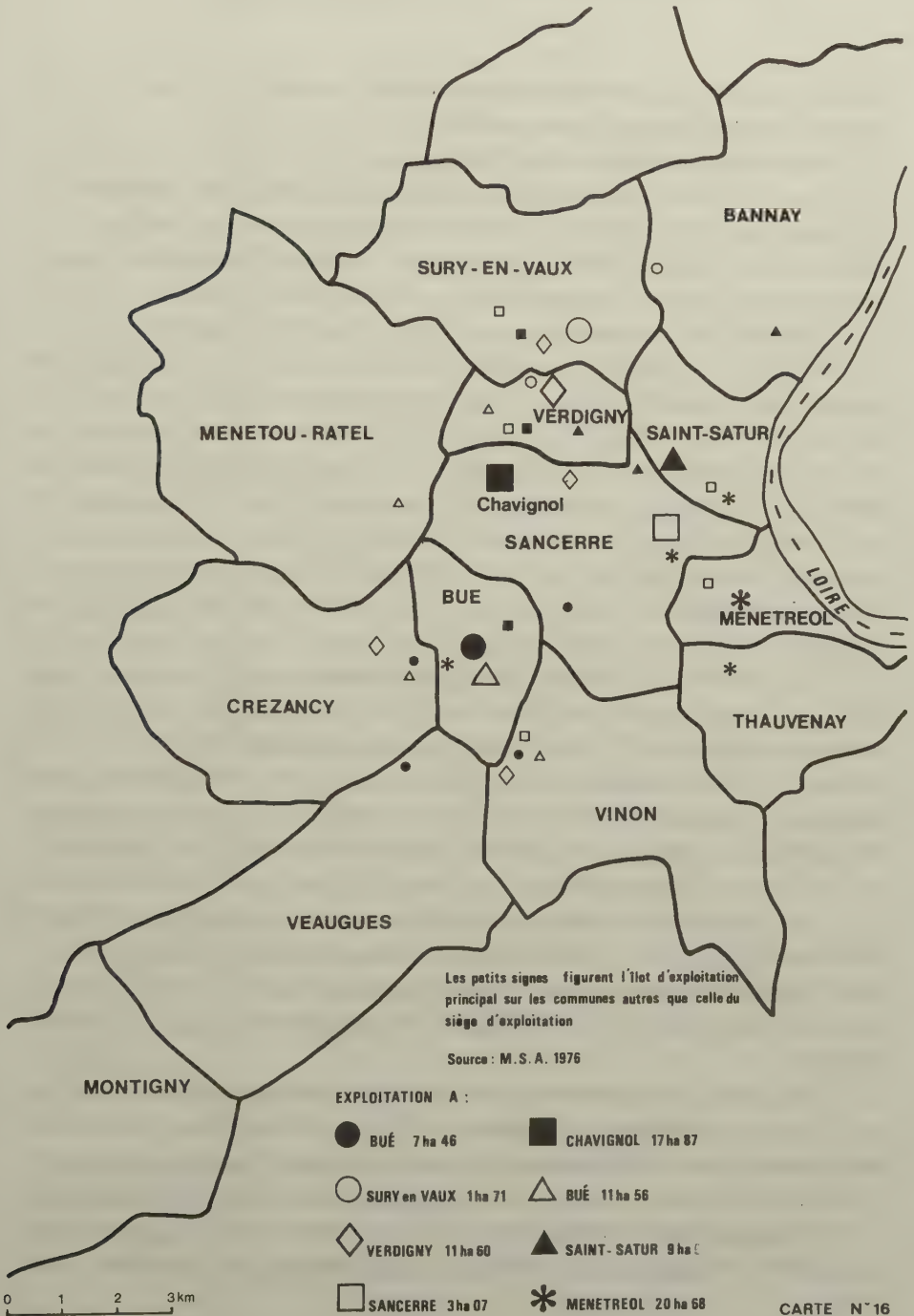
La comparaison des potentiels viticoles communaux avec les superficies encépagées dans chaque commune et avec la superficie cultivée en vigne par les exploitants sur leur commune de résidence donne une première impression de dispersion et d'interpénétration des espaces contrôlés par les différents groupes villageois.

Le territoire de la Chapelle Vaupelteigne (Vignoble de Chablis) porte 84 hectares de vignes dont 63 sont cultivés par les viticulteurs de la commune qui en tiennent en outre 40 répartis sur huit communes. Chablis a 345 hectares de vignes cadastrées dont un quart est aux mains d'exploitants de huit communes du Chablisien et de deux du vignoble auxerrois (Chitry - Saint-Bris). (tableau n°3 p. 48bis) La concentration plus grande du vignoble de Pouilly-sur-Loire n'empêche pas les empiètements respectifs de Saint-Andelain et de Pouilly. Avec le Sancerrois la dispersion est de nouveau la règle. (Carte n°6)

La dispersion parcellaire des exploitations est souvent beaucoup plus importante que ne le suggère l'interpénétration des finages communaux. Sauf cas exceptionnel, les exploitants ont la majorité de leurs terres dans la commune où ils sont domiciliés, parce que dans une très large mesure, ils sont les représentants actuels de groupes villageois anciennement enracinés dont la mobilité au cours des deux siècles passés a été très faible. (14). Les noms des viticulteurs d'aujourd'hui apparaissent déjà dans les matrices cadastrales de 1825, ce qui indique que les exploitants actuels sont peu ou prou, et par des voies plus ou moins compliquées, héritiers d'une situation foncière remaniée dans un cadre étroit depuis plusieurs générations. Le noyau de propriété ancien a subi des partages et s'est consolidé par des acquisitions dont la résultante se lit dans la distribution apparemment anarchique des vignes dans plusieurs lieux-dits. On sait que par prudence, les vigneronns d'autrefois préféraient ainsi disperser leurs vignes : la grêle ne frappe pas partout en même temps. Mais il s'ajoutait à cela des

14. Cf. Infra : VI. L'origine des exploitants et IIe Partie, Ch. 3.

EXPLOITATIONS DU VIGNOBLE SANCERROIS



raisons relevant de la technique oenologique, au même titre que le mélange des cépages dans une même parcelle.

L'empirisme d'autrefois est supplanté par la science viticole et oenologique : le choix du porte-greffe permet d'agir sur l'échelonnement de la maturation, et la connaissance précise des phénomènes qui président à la fabrication du vin diminue le risque des accidents irrémédiables, jadis si fréquents. Est-ce à dire que s'il en avait là possibilité, le viticulteur d'aujourd'hui rassemblerait ses vignes en un bloc homogène ?

De fait, les créations récentes de grandes exploitations viticoles répondent à cette dernière image; on en trouve plusieurs cas : en Chablisien, un ensemble de 45 hectares à Viviers; un autre à peu près équivalent à Maligny; une plantation de 30 hectares en une seule parcelle à Irancy; le domaine de la Poussie, en Sancerrois : 7 hectares à Bué et 15 hectares d'un seul tenant à Sancerre sur le versant ouest de l'Orme au Loup rachetés en mauvaises pâtures à un boucher qui avait rassemblé des dizaines de parcelles; à Pouilly le domaine du Nozet, en accroissement constant depuis dix ans, atteint 50 hectares en vastes parcelles qui forment un vignoble homogène.

Ces grandes exploitations procèdent d'achats récents de terres laissées en friche depuis plusieurs décennies. Elles sont souvent sur les marges des vignobles, là où la compétition pour la terre a été la moins vive. Partout ailleurs ce sont les ajustements fonciers évoqués plus haut, qui prévalent : parcelles provenant de biens de famille et parcelles provenant d'acquisitions, composent un ensemble parfois disparate qui ne correspond ni aux vœux du viticulteur ni aux impératifs des techniques modernes :

- Un viticulteur de Reuilly a cinq hectares en 14 parcelles cadastrales groupées en 9 flots, tous dans la commune, mais dans trois sections et cinq lieux-dits; les deux plus petites parcelles ont une dizaine d'ares, mais deux flots proches l'un de l'autre ont respectivement 0,55 et 2,20 hectares.

- Un autre, à Menetou-Salon cultive une quinzaine d'hectares, sur lesquels 4 sont en métayage et appartiennent à cinq propriétaires. Les flots sont répartis sur trois communes et douze lieux-dits; la plus petite parcelle a 0,70 hectare et deux flots ont respectivement 3,85 et 4,15 hectares.

A Reuilly comme à Menetou-Salon, il est encore facile d'agrandir une exploitation viticole. En Sancerrois la place devient rare, sauf sur les

REPARTITION DES SUPERFICIES CULTIVEES PAR LES EXPLOITATIONS DE SIX COMMUNES DU VIGNOBLE SANCERROIS EN 1976

COMMUNES	S.A.U en 1970	S.A.U. des exploitations sur les communes du vignoble :													S.A.U. sur communes		S.A.U en 1976
		Bué	Ménétréol	Saint-Satur	Sancerre	Sury en V ^x	Verdigny	Crezancy	Ménéjou-R	Thauvenay	Bannay	Vinon	Veaugues	Sainte-Gemme	du Pays-Fort	Autres	
Bué	637	413	4	0	82	0,2	4	78	40	0,1	0	47	12	0	23	2	705
Ménétréol	262	0	207	3	27	0	0	0	0	32	0	0	0	0	4		273
Saint-Satur	254	0	6	151	23	0	9	2	12	0	59	0	0	0	40		302
Sancerre	709	16	17	13	714	25	23	2	43	2	0	10	0	0	0	15	880
Sury en Vaux	1 155	0	2	12	2	1 008	19	0	53	0	59	0	0	47	48		1 250
Verdigny	583	0	5	30	59	111	345	0	31	0	0,4	13	0	1	7		602

Sources : S.A.U. 1970 d'après le R.G.A de 1970 (en hectares).
Répartition de la S.A.U 1976 : M.S.A. du Cher 1976. (Fichier des exploitations).

Tableau n°8

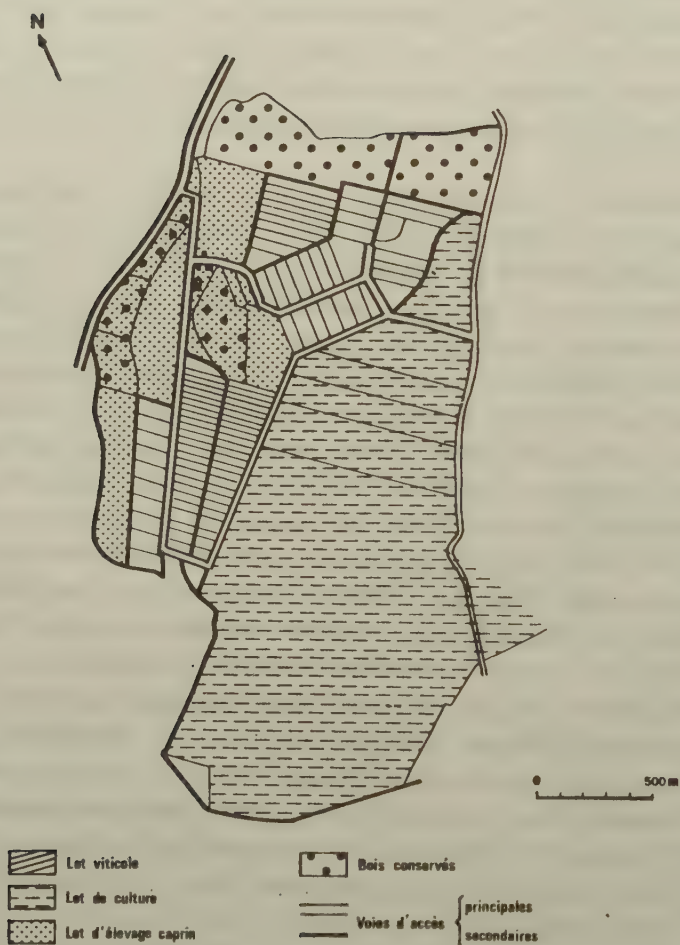
marges autrefois cultivées du vignoble : tel exploitant de Saint-Satur obligé de morceler son domaine pour installer deux de ses fils a acquis quinze hectares de friches sur la commune de Bannay, première étape de la reconstitution du vignoble du Rochoy, disparu au début du siècle : déjà l'exploitation initiale bénéficiait d'une bonne structure parcellaire parce qu'elle procédait de la mise en culture de champs et de friches qui s'étendaient sur le versant dominé par la forêt de Charnes, à proximité du siège d'exploitation. Désormais les déplacements seront plus longs - cinq kilomètres - mais la dimension des unités de culture en atténuera l'inconvénient.

La distance n'est plus ressentie comme un obstacle : les déplacements se font toujours à l'aide du tracteur ou de la voiture et il ne faut guère plus d'un quart d'heure pour traverser l'un ou l'autre de ces vignobles. Aussi lorsque devant la demande croissante de terre à vigne, la SAFER du Centre a aménagé en vue de leur plantation, des parcelles d'un hectare, sur une partie du domaine des Garennes (carte n°17) acquis en 1960 par droit de préemption, les candidats au bénéfice de la rétrocession ont été nombreux, à Bué, tout proche, mais aussi à Crézancy et même à Verdigny distant de sept à huit kilomètres. Aussi ne doit-on pas s'étonner d'observer la plus grande dispersion parcellaire dans les communes où la demande de terre est la plus forte parce que la saturation des terroirs à vigne est proche. Mais il est une forme de dispersion volontaire des parcelles, plus particulièrement sensible en Chablisien, et non absente des préoccupations à Sancerre comme à Pouilly. Il s'agit d'un stade supérieur d'organisation de l'exploitation, dans un but qui est, cette fois, uniquement commercial. Choisir des terroirs différents pour pouvoir offrir à la clientèle des produits variés et d'origine plus étroitement localisée, suppose au départ une assiette spatiale d'une certaine ampleur : dans l'état des techniques actuelles et s'agissant de vins dont les prix demeurent modestes si on les compare à ceux des grands crus de Bourgogne, on ne peut concevoir la vinification séparée de cuvées très réduites. A cette réserve près il devient très intéressant pour un producteur, surtout s'il commercialise lui-même sa récolte, de pouvoir présenter à ses clients sinon toujours une carte, tout au moins deux ou trois variétés d'un même produit.

C'est dans cet esprit que des viticulteurs Sancerrois cherchent à prendre pied sur des terroirs de vieille réputation - Chêne-Marchand, à

OPERATION DE LA S.A.F.E.R. DU CENTRE EN SANCERROIS

CARTE 17



à Bué, La Comtesse, à Chavignol - et aussi à planter des vignes sur des sols différents pour avoir des vins de goûts variés et qui évoluent différemment selon qu'ils sont produits sur des terrains calcaires ou sur des terrains siliceux : ainsi tel exploitant de Ménétréol qui a patiemment rassemblé depuis la guerre près de vingt hectares jadis en parcelles minuscules de trois à cinq ares, traite-t-il séparément le vin des vignes plantées sur sols calcaires et celui des vignes plantées sur les sols mélangés de débris de silex : Montachins et Belles-Dames sont les deux premiers fleurons d'une carte qui s'est depuis agrémentée de distinctions plus nombreuses et surtout d'une double production de vin de Pouilly après l'acquisition de trois hectares dans ce vignoble. Ainsi, aux sancerres s'ajoutent maintenant un "Pouilly-sur-Loire" produit par le chasselas et deux "Pouilly-Fumé" provenant de deux "climats" différents. Ce n'est pas un cas unique, mais l'extension sur deux vignobles est encore rare : elle débute à Saint-Bris où certains viticulteurs ont acheté sur Courgis, Poilly et Chablis des parcelles qui leur ouvrent droit à une appellation plus prestigieuse.

Mais c'est surtout dans le vignoble chablisien que la variété des "climats" joue un rôle de premier plan. L'individualisation, au sein de l'appellation "chablis" des Grands et des Premiers Crus introduit une hiérarchie qui prend toute sa valeur au niveau commercial. Il est donc important d'avoir accès aux terroirs les plus réputés; les "Grands Crus" sont presque totalement sur Chablis; mais des viticulteurs importants domiciliés dans des communes voisines ou éloignées (Maligny) comptent pour rien une distance d'une dizaine de kilomètres lorsqu'il s'agit de pouvoir offrir en tête de leur carte un Blanchot ou un Vaudésir.

Dans un esprit comparable, lorsque cette côte réputée des Grands Crus était plus qu'à moitié abandonnée et que les derniers représentants des anciens propriétaires ont offert leurs parcelles à la vente, la conjoncture peu favorable du moment - vers 1950 - ayant limité la compétition, les acquéreurs ont eu un large choix. Or personne n'a cherché à constituer des blocs importants; on a de préférence acheté dans plusieurs climats, voire dans tous : faut-il y voir un réflexe de défense contre des accidents atmosphériques redoutés, ou plutôt le désir d'accéder à une variété de crus dont chacun a son caractère propre et ajoute un peu de prestige à la "maison" qui les produit ?

Rares sont ceux qui possèdent des vignes dans tous les Grands Crus; mais les premiers crus offrent de plus larges possibilités d'accueil et certains ont une très vieille réputation : Fourchaume, Léchet, Monts-de-Milieu ont un honorable passé. Certains gros exploitants, peut-être trop tard venus pour accéder aux grands crus se sont constitué une carte étoffée d'une grande partie des premiers crus.

La recherche du climat renommé prime ici tout autre considération. Cependant la mise en oeuvre des techniques modernes impose là comme ailleurs des seuils dimensionnels au-dessous desquels la rentabilité diminue vite; sur la rive droite du Serein notamment les conditions climatiques sont telles qu'il faut envisager la défense contre le gel pour la totalité des vignes; le temps des chaufferettes est dépassé; celui du chauffage au propane ou au fuel est sur le point de l'être : le nouveau procédé par aspersion exige plus que les précédents un accord entre propriétaires d'un même lieu-dit pour un équipement d'ensemble. La mise de fonds initiale ne peut pas être envisagée pour des parcelles de petite taille : c'est une indication sur ce qui peut être considéré comme l'unité superficielle minimale. Les exploitants les plus importants la fixent à un hectare.

On en est encore bien loin dans tous ces petits vignobles où les pesanteurs de leur histoire imposent à une génération éprise de progrès des freins et des contraintes qu'elle supporte sans résignation. Partout quelques grandes réalisations à la mesure, semble-t-il, des exigences d'un proche avenir, ont plaqué sur d'anciens terroirs morcelés le dessin régulier de leurs très grandes parcelles; le contraste n'est cependant pas écrasant pour le maillage plus modeste où s'inscrit l'activité de la majorité des exploitants. Globalement ceux-ci ont fait davantage évoluer les structures foncières en un quart de siècle que ne l'avaient fait une longue suite de générations; est-ce le fruit d'une mutation interne ou le résultat d'un effort extérieur ?

VI. L'origine des exploitants

Dans bien des régions françaises les transformations importantes qui ont été opérées dans le monde agricole sont dues pour une part appréciable à l'initiative de nouveau-venus : c'est le cas dans les midis français où beaucoup d'innovations ont été apportées par des rapatriés d'Afrique du

Nord, mais c'est aussi le cas en Gâtinais, en Puisaye, en Champagne berri-chonne où des Flamands, des Néerlandais, des Beaucerons se sont installés en grand nombre depuis la dernière guerre, précipitant une évolution technique qui, dans les structures traditionnelles locales se serait sans doute produite beaucoup plus tard. On peut alors légitimement se demander si le développement rapide constaté au cours des quinze dernières années dans les vignobles du Bassin Parisien sud-oriental est à mettre au compte d'un changement de sang de la population viticole. D'où sont issus les vignerons d'aujourd'hui ? Les ménages qu'ils créent sont-ils étrangers à l'ancienne société viticole ?

Une réponse globale immédiate est fournie par l'énumération des patronymes: sauf exceptions très rares, ce sont les mêmes qu'autrefois, ceux que nous évoquons dans la partie historique de cette étude (15). Le phénomène est particulièrement net en Sancerrois où chaque commune, voire chaque hameau, a conservé depuis le début du XIXe siècle au moins, les mêmes groupes patronymiques dominants; à Bué les 66 exploitants se partagent 24 patronymes et deux seulement de ceux-ci n'apparaissent pas dans les matrices cadastrales de 1825. Le Sancerrois, il est vrai, a toujours eu de très fortes densités de population et un exode rural important a pu laisser sur place un groupe d'autochtones suffisant pour faire obstacle à une pénétration d'éléments extérieurs; observons de plus près l'origine des exploitants de dix communes du vignoble Chablisien en 1976 (cartes n° 18a et 18 b) Le fichier technique de la Mutualité Sociale Agricole permet de connaître le département et la commune d'origine des exploitants et de leurs épouses. Nous avons examiné le cas de 282 chefs d'exploitation masculins et de 241 femmes, épouses ou veuves d'exploitants. 75 % des hommes tiennent une exploitation dans leur commune de naissance; au total, plus de 87% sont nés dans le vignoble. Peu sont venus d'une autre commune de l'Yonne, et dans presque tous les cas, il s'agit d'une commune proche. Vingt viennent d'ailleurs, sur lesquels, treize se sont installés à Chablis. Une partie de ces migrants sont restés étrangers au vignoble: ils occupent en général des exploitations céréalières. Il y a donc une très grande stabilité du groupe des viticulteurs; là, comme en Sancerrois les patronymes

15. IIe partie, Ch. 3.

VIGNOBLE DE CHABLIS

0 1 2 3 km

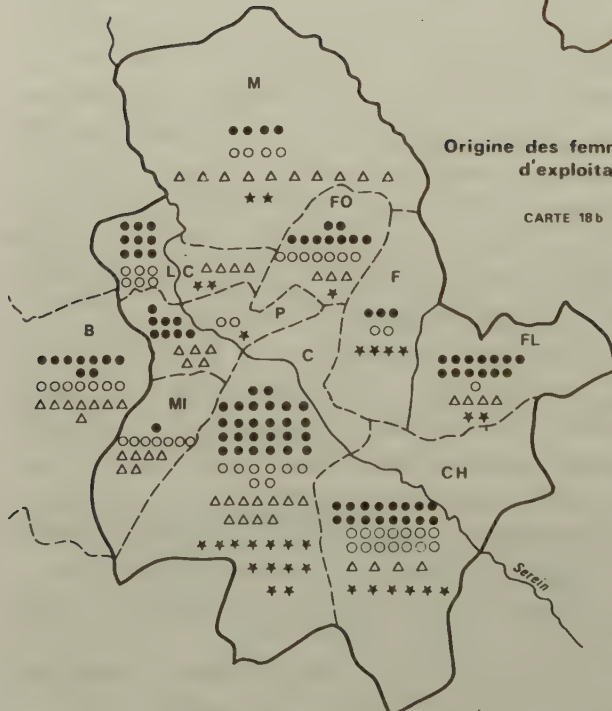
Origine des exploitants

CARTE 18a



Origine des femmes d'exploitants

CARTE 18b



- nés dans la commune
- nés dans une autre commune du vignoble
- △ - - - - - département
- * originaires d'un autre département ou de l'étranger
- 1 exploitant

B	Beine	FO	Fontenay
C	Chablis	F	Fye
LC	La Chapelle Vaupelleigne	M	Maligny
CH	Chichee	MI	Milly
FL	Fleys	P	Poinchy

confirment l'ancienneté de l'installation, avec, cependant, un net déplacement vers Chablis, de familles qui, au début du XIX^e siècle n'étaient guère représentées que dans les villages voisins du bourg. Le cas du groupe féminin est tout différent. Les femmes qui sont demeurées dans leur commune d'origine ne constituent qu'une minorité (40 %); le passage d'une commune à l'autre, à l'intérieur du vignoble est plus fréquent que pour les hommes : le mariage entre enfants de viticulteurs qui ne résident pas au même endroit s'accompagne la plupart du temps de l'installation du jeune ménage dans la commune de l'époux dont l'exploitation naît souvent d'une dotation en terre à vigne prélevée sur l'exploitation familiale. Avec celle-ci subsistent également au moins des liens techniques - utilisation du matériel en commun, arrangements multiples pour l'exécution des travaux - que facilite le voisinage. Le nombre des femmes originaires d'une commune de l'Yonne située hors du vignoble est presque aussi élevé que celui des femmes originaires du vignoble : la dispersion des origines est relativement grande, en tête cependant s'inscrivent les communes rurales très proches : Lichères, Saint-Cyr, Méré; mais le fait nouveau par rapport à ce que nous avons noté pour les hommes est la part des villes : Migennes, Joigny, Tonnerre, Auxerre. Dans beaucoup de cas c'est un retour au pays d'origine après émigration des parents. La même explication vaut pour quelques cas d'arrivée en Chablisien après leur mariage, de jeunes femmes résidant antérieurement dans d'autres départements, en tête desquels viennent ceux de la région parisienne.

La mobilité des femmes est donc nettement plus grande que celle des hommes, mais l'observation séparée du groupe masculin et du groupe féminin, fausse la conclusion, car en fait, la plupart des femmes qui, venant d'ailleurs, entrent dans le vignoble, s'intègrent dans des ménages de viticulteurs dont l'élément masculin représente le lien avec le groupe anciennement enraciné. Les ménages de viticulteurs immigrés sont extrêmement rares : à Beine, un seul, dont les deux membres sont d'une commune extérieure voisine; à Fontenay, un autre, antérieurement sans attache avec la région. A Chablis des ménages d'agriculteurs venus de régions non viticoles ne s'intéressent pas à la vigne.

En somme, au sein d'un département qui a connu une très forte dépopulation et, depuis la dernière guerre, une arrivée importante d'agriculteurs migrants, le vignoble de Chablis reste très peu pénétré par des éléments

étrangers au vieux milieu viticole. Ici, comme à Pouilly, comme à Sancerre, le groupe humain encore très solide en dépit de l'amenuisement qu'il a subi durant un demi-siècle, s'entretient par l'assimilation d'éléments extérieurs. Il n'en est pas visiblement transformé. Les initiatives ne peuvent provenir que des autochtones qui y occupent toute la place. Le phénomène est poussé à l'extrême à Pouilly où le vignoble est entouré de vastes terroirs agricoles : des migrants de l'Eure, de Seine et Marne, de Seine Maritime, du Calvados, de l'Allier, occupent les grands domaines. Quelques vigneron Sancerrois ont pu s'installer dans le vignoble dont ils représentent seuls l'élément allogène. Le renouveau des vignobles du sud-est du Bassin Parisien ne doit donc rien à des initiatives étrangères. Les héritiers d'une très vieille société longtemps cimentée par des traditions séculaires ont réalisé les changements importants décrits plus haut. Comment le comprendre sans examiner maintenant le potentiel humain qui a pu être mobilisé dans les vingt dernières années ?

VII. L'âge des exploitants (Tableau n° 9 - Graphiques n° 4, 5, 6)

Si l'on examine, d'après le fichier de la Mutualité Sociale agricole, l'âge des exploitants dans trois des vignobles de l'ensemble étudié, ceux de Chablis, de Pouilly et de Sancerre, on constate dès l'abord que la proportion des exploitants âgés de plus de 65 ans est élevée : 23,5 % à Pouilly, 21 % à Chablis, 18 % à Sancerre. A l'intérieur de cette catégorie le nombre des gens âgés de plus de 70 ans en représente presque la moitié. En dépit de la loi sur les retraites et sur l'indemnité viagère de départ, un contingent important de gens âgés sont restés titulaires sinon de la totalité de l'exploitation qu'ils tenaient étant plus jeunes, au moins d'une partie. On est tenté de leur attribuer les plus petites des exploitations. Il faut y regarder de près pour avoir la révélation de la multiplicité des cas : les deux fichiers de la Mutualité Sociale - fichier technique qui renseigne sur l'exploitant et sa famille, et fichier d'exploitation - doivent être utilisés conjointement avec les résultats de l'enquête directe.

. Un certain nombre de personnes âgées sont des femmes. Elles ont un peu de terre, en général moins de cinq hectares, et un peu de vignes, quelques dizaines d'ares, quelquefois un hectare, un hectare et demi. Il est évident que l'essentiel du travail agricole leur est épargné et qu'aux termes d'arrangements de types divers avec des parents - les noms indiquent qu'il

L'AGE DES EXPLOITANTS EN 1976.

Tableau n° 9a

Age Communes	plus de 75 ans	71 - 75 ans	66 - 70	61 65	56 - 60	51 55	46 50	41 45	36 40	31 35	26 30	21 25	TOTAL
BUE	5	2	2	5	4	13	16	7	5	1	5	1	66
MENENETREOL	1	2	2	4	3	2	6	1	0	1	0	0	22
SAINT-SATUR	1	2	4	2	3	3	3	1	1	1	2	2	25
SANCERRE	7	4	10	16	8	12	11	13	6	5	10	3	103
SURY-en-VAUX	2	4	15	9	9	19	14	10	4	2	2	6	96
VERDIGNY	0	2	6	6	5	16	7	5	4	1	5	0	57
TOTAL	16	16	39	42	32	65	57	37	20	11	24	12	371
POUILLY	12	6	11	12	5	14	7	7	4	1	4	3	86
SAINT-ANDELAINE	0	0	11	14	4	12	11	6	7	4	4	2	75
TRACY	0	3	2	2	4	6	6	3	1	0	2	1	32
TOTAL	12	9	24	28	13	34	24	16	12	5	10	6	193

Age des exploitants de 6 communes du vignoble Sancerrois et des 3 principales communes du vignobles de Pouilly

(Source : M.S.A. 1975-Nièvre ; Source : M.S.A. 1976-Cher)

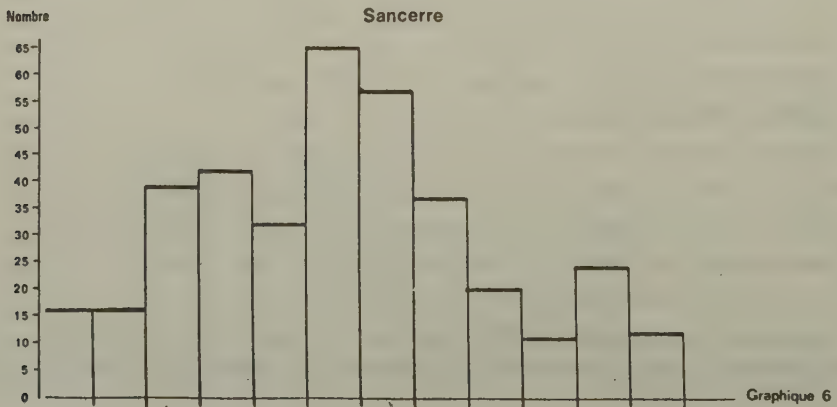
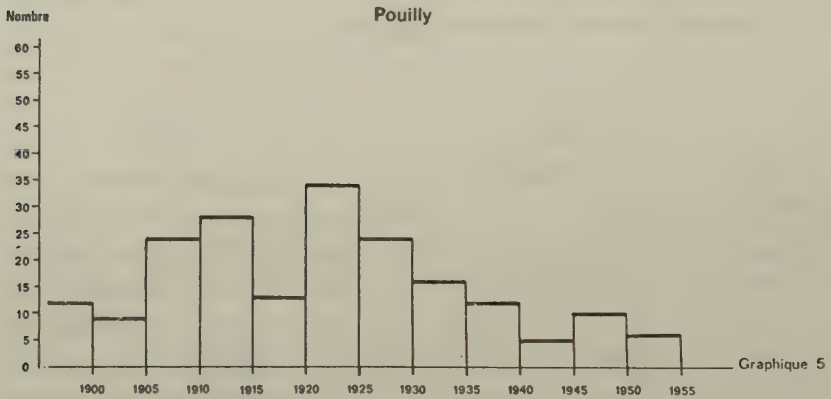
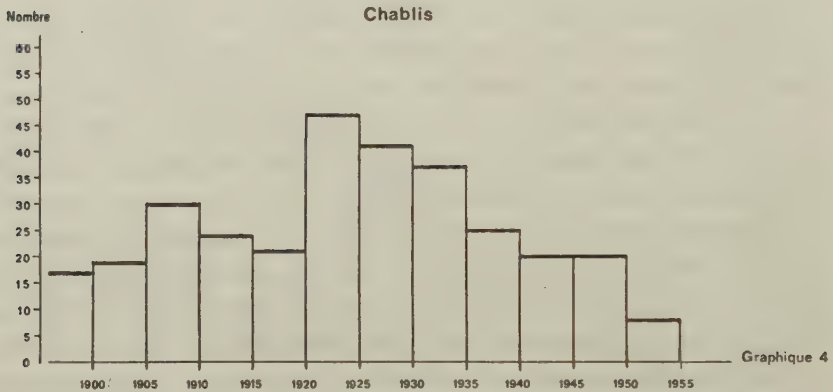
L'AGE DES EXPLOITANTS

Tableau n° 9b

Année de naissance Communes	Avant 1900	1900 1904	1905 1909	1910 1914	1915 1919	1920 1924	1925 1929	1930 1934	1935 1939	1940 1944	1945 1949	1950 1954	TOTAL
BEINE	1	0	3	1	4	6	3	2	2	2	5	4	33
CHABLIS	6	7	10	4	5	7	10	11	6	4	4	1	75
CHAPELLE - Y	1	0	2	5	2	2	3	3	2	1	0	1	22
CHICHEE	0	5	2	3	3	9	5	3	3	2	1	0	36
FLEYS	4	2	2	4	1	2	5	1	1	2	1	0	25
FONTENAY	0	1	0	1	2	5	3	4	1	3	3	0	23
FYE	0	0	0	0	0	2	1	0	1	0	1	1	6
LIGNOSELLE	0	1	0	0	0	5	3	3	2	1	3	0	18
MALICNY	5	1	4	3	2	4	4	4	1	2	2	0	32
MILLY	0	1	3	1	1	1	1	2	4	2	0	1	17
POINCHY	0	1	4	1	0	3	2	4	0	1	0	0	15
VILLY	0	0	0	2	1	1	1	0	2	0	0	0	7
TOTAL	17	19	30	25	21	47	41	37	25	20	20	8	319

Année de naissance des exploitants de 12 communes du Chablisien (Source : MSA. 1976) Yonn

AGE DES EXPLOITANTS DES VIGNOBLES DE CHABLIS, POUILLY, SANCERRE



s'agit toujours de personnes du pays - leur patrimoine modeste est maintenu en culture. La vente d'une quantité, même modique, de vin fin assure un revenu qui permet une certaine aisance lorsqu'on peut vivre des produits du jardin, de la basse-cour et, si c'est en Sancerrois, de quelques chèvres.

. Dans la majorité des cas, derrière un couple âgé, ou même une personne seule qui a gardé nominalement une exploitation d'une dimension telle qu'elle ne peut être confondue avec une exploitation de retraite ou de subsistance - 20 hectares de S.A.U. à Ménétréol, 18 à Sancerre, avec trois hectares de vignes dans les deux cas - un enfant, déclaré ou non comme exploitant, gère techniquement l'exploitation dont les parents sont restés titulaires. Deux variantes existent à ce système : l'une, la moins fréquente, est celle où un enfant resté célibataire, voire un couple, vivant sous le même toit que l'exploitant déclaré, fournit son travail comme le ferait un salarié; l'autre variante, plus souvent représentée, provient d'un dédoublement initial de l'exploitation paternelle au moment où le fils s'est établi à son compte. La taille actuelle de ce type d'entreprise - 3 à 5 hectares dont la moitié en vigne - rend au moins le travail en commun indispensable : il n'existe qu'un tracteur et la répartition des tâches se fait comme s'il s'agissait d'une seule exploitation.

Il est difficile de savoir pourquoi, dans ces conditions, les viticulteurs âgés ne prennent pas officiellement leur retraite. D'autres au contraire n'ont pas attendu pour laisser la totalité de la gestion qu'ils assumaient, à un ou deux fils restés au vignoble; beaucoup dans ce cas continuent de se livrer au travail de la vigne, sans que leur apport apparaisse dans les statistiques.

Le bilan final doit être corrigé en baisse en ce qui concerne les exploitations tenues par des viticulteurs âgés. Seules sont réelles celles qui sont tenues par des gens sans descendance sur place. Par des arrangements successifs avec des voisins ils arrivent à cultiver des vignes, de plus en plus réduites à mesure que leurs forces déclinent. Il faut sans doute y voir la marque de l'attachement ancien du vigneron pour la terre et comme un dernier écho des vieilles traditions.

. A l'opposé du groupe le plus âgé, celui des exploitants de moins de 40 ans lui est comparable par les effectifs; ils représentent environ 20 % du total, plus jeunes et relativement moins nombreux à Pouilly (17 %) et

à Sancerre (18 %) où dominent les exploitants de 20 à 30 ans, qu'à Chablis (23,5 %) où la classe de 30 à 40 ans est la plus étoffée. Son importance est sans doute un peu minimisée parce qu'amputée de la fraction la plus jeune qui se destine à la viticulture mais n'est pas encore installée. Ces très jeunes sont actuellement intégrés dans l'exploitation familiale; certains achèvent des études, le plus souvent dans une école de viticulture. Le mariage entraîne la plupart du temps la nécessité de créer une exploitation autonome; l'épouse, souvent issue d'une famille d'agriculteurs, a une profession dans un autre secteur d'activité - institutrice, employée de bureau, etc - ce qui permet des débuts sur de petites superficies. Mais il n'y a pas de relation directe entre l'âge de l'exploitant et la dimension de son exploitation. A Bué, à Sancerre, à Menetou-Salon, des exploitations qui sont parmi les plus grandes sont aux mains de gens de moins de trente ans. Il est vrai que là encore, la connaissance directe des situations réelles oblige à corriger ce que les fichiers ont d'absolu. Dans bon nombre de cas la présence tutélaire du père est à tout moment sensible.

Ce groupe jeune est de loin le plus important par ses exigences. Certains de ceux qui le composent ont reçu une formation professionnelle parfois longue à Beaune surtout, mais aussi à Montpellier, à Avize; le plus grand nombre ont suivi les cours de viticulture d'un niveau élémentaire dispensés dans les établissements scolaires locaux. Tous ont acquis, ici ou là, plus ou moins de notions d'économie vitivinicole; l'empirisme des techniques aussi bien que la résignation à des conditions de vie difficiles sont pour eux du domaine d'une histoire déjà lointaine qu'ils se plaisent parfois à évoquer avec un peu de commisération. S'ils s'installent au vignoble, c'est pour cultiver la vigne et vendre du vin. Ils n'admettent donc que rarement et dans des cas tout à fait particuliers, un secteur de polyculture au sein de l'exploitation qu'ils créent. Et toujours c'est avec l'intention de développer la viticulture au détriment du reste. Bien peu de jeunes femmes acceptent des animaux, vaches ou chèvres; elles préfèrent s'occuper un peu de la vigne, un peu des travaux de cave, mais surtout de la correspondance et de la comptabilité.

Le mouvement de spécialisation des exploitations se précipite sous l'action des générations les plus jeunes. Il va de pair avec un accroissement des superficies en vigne. Au rythme de l'évolution récente les vignobles ne paraissent pas menacés d'abandon; un contingent d'exploitants

jeunes moins nombreux que celui auquel il est appelé à succéder a, par ce fait même, la certitude de pouvoir satisfaire une de ses ambitions majeures: disposer de plus de vignes.

. Entre les deux groupes extrêmes, celui des exploitants âgés de 40 à 65 ans - 60 % du total - représente tous les aspects de la transition entre une tradition souvent besogneuse et les formes modernes de l'exploitation de la vigne. Ce sont les générations qui ont subi le plus les contraintes du passé et les sollicitations de la modernisation. Beaucoup ont dû attendre de succéder à leurs parents sur un bien dont frères et soeurs ne réclamaient pas le partage, parce qu'ils avaient été installés ailleurs, en ville souvent, et qu'ils s'étaient séparés définitivement de la terre. Les terres et les vignes de l'exploitation provenaient de l'apport de chacun des époux, car, plus encore qu'aujourd'hui les mariages se faisaient entre jeunes gens d'un même village ou de villages voisins, à l'intérieur d'un même vignoble; plus rares étaient les associations entre vigneron et agriculteurs du pourtour. Au moment de leur mariage les époux avaient déjà une longue expérience du travail de la terre, ils étaient rompus aux contraintes des exploitations agricoles à vocation multiple. Ils ont vécu ensuite, progressivement, une évolution des techniques qui leur a rendu la vie plus facile mais les a obligés à des calculs auxquels leurs parents ne les avaient pas habitués. Durant le même temps des exploitations devenaient vacantes, par la mort ou par l'émigration de leurs anciens titulaires. Ceux qui restaient, fixés par la réussite, recolonisaient des villages où s'étaient multipliées les ruines : Ménétréol-sous-Sancerre était moribond en 1950; maisons écroulées, caves éventrées y livraient à l'envi un triste spectacle. Quelques viticulteurs ont, en vingt-cinq ans, supprimé les friches, restauré des caves, construit des maisons agréables. La transformation radicale de l'habitat est à l'actif des jeunes adultes de l'après-guerre. Leurs enfants ont très vite connu un confort qu'ils ne pouvaient pas considérer autrement que normal. Et mieux nantis que leurs parents dès le départ, ils ont eux-mêmes poussé ceux-ci à aller de l'avant, à rompre davantage avec tout ce qui pouvait être le passé, fût-ce dans la conduite de l'exploitation.

S'il ne permet de prévoir l'avenir des petits vignobles, ce bref tableau met en évidence la conjonction de l'arrivée à l'âge adulte d'une cohorte encore nombreuse de fils de viticulteurs, et de l'apparition d'une

gamme d'instruments qui rendaient possible une modernisation rapide de la viticulture. Quand cette génération, libre de toute tradition, a accédé aux responsabilités, elle a formulé ses besoins en fonction de normes techniques et économiques nouvelles et a cherché à les satisfaire; un effet certain d'entraînement par imitation a joué qui a abouti aux transformations rapides que nous avons constatées, et à cause desquelles nous nous sommes interdit de présenter un tableau figé de l'ensemble des exploitations. Mais ces transformations ont-elles profondément modifié les techniques culturales, le calendrier de travail et, plus globalement, la vie même de l'exploitant ?

VIII. L'activité des exploitants

Quel que soit le critère retenu pour définir l'exploitation viticole, la diversité des cas est telle qu'elle rend aléatoire toute tentative de classification. Aussi, à une époque où toutes les exploitations sont mécanisées, où toutes ont comme but final la production d'un vin de qualité, les modalités du travail de la vigne, le temps qui lui est réservé par unité de surface, sont-ils des éléments communs autour desquels se crée une identité qu'on cherche vainement ailleurs.

A des variantes minimales près, la nature des tâches, le temps qu'elles exigent, les charges qu'elles constituent, sont les mêmes dans l'ensemble des exploitations des vignobles de qualité du sud-est du Bassin Parisien. Mais il faut noter tout de suite que dans une exploitation viticole pure, dont la superficie serait en accord parfait avec les disponibilités de main-d'oeuvre, il y aurait, du fait même de la nature du travail de la vigne et de son calendrier, des temps morts importants; augmenter la superficie ne résoudrait rien puisqu'on ne peut pas étaler les travaux sur des périodes où ils ne seraient pas efficaces.

Ces temps morts favorisent le développement de la vinification et du conditionnement à l'intérieur de l'exploitation. Dans le temps, les activités viticoles et vinicoles sont assez complémentaires. Il n'en va pas de même lorsque l'exploitation viticole intègre une activité polyculturelle ou d'élevage ou une activité arboricole comme c'est le cas à Irancy - Saint-Bris et à Menetou-Salon. Des opérations de nature diverse devraient être faites en même temps et l'exploitant est contraint à des choix qui sacrifient forcément un élément au bénéfice d'un autre.

Le travail de la vigne reçoit cependant la priorité. Envisageons-le sur une année pour un hectare dans une exploitation mécanisée. Pour simplifier nous laissons momentanément de côté les travaux de renouvellement de la vigne. Il convient de distinguer les façons culturales et les interventions sur la plante elle-même.

Dans les régions-limites au point de vue climatique où se trouvent les vignobles du sud-est du Bassin Parisien (16), les labours jouent un rôle important dans la défense contre le froid : après les vendanges on butte les ceps pour protéger la souche des grands froids hivernaux; à Chablis cette opération s'appelle le "ruellage" - on la trouve ainsi nommée dans les vieux textes - parce qu'elle consiste à ramener la terre du centre de l'interligne vers les rangs de vigne, déterminant ainsi une "ruelle". Mais il y a danger de formation de racines à partir du greffon, ce qui aurait pour effet de favoriser le phylloxéra et de condamner le cep ainsi redevenu franc de pied à une destruction certaine. Aussi dès la fin des grands froids - avant le 15 mars - on déchausse les ceps, ramenant la terre vers le milieu de l'interligne; mais la décavaillonneuse employée à cet effet ne supprime pas tout à fait le travail à la main autour de la souche.

Suivent au début de l'été des façons superficielles du sol qui peuvent se poursuivre jusqu'en août dans les jeunes vignes, pour détruire les mauvaises herbes et limiter ainsi une cause de prolifération des maladies cryptogamiques, et remédier aux effets de tassement du sol dus au passage répété dans les rangs.

On peut, avec le tracteur-enjambeur, labourer deux hectares en une journée d'une dizaine d'heures. Les parcelles de vigne sont souvent plus petites et, compte-tenu des déplacements, on peut estimer à six heures le temps nécessaire pour labourer un hectare. Le nombre des façons varie d'un exploitant à l'autre; comptons au total vingt-cinq heures de tracteur auxquelles il faut ajouter le piochage - une quarantaine d'heures.

Les actions sur la plante elle-même sont nombreuses : elles commencent sitôt après la vendange par la pré-taille et le nettoyage des souches; l'opération a pour but de préparer la taille en ne laissant subsister que les sarments qui lui sont utiles; c'est un travail long, presque autant que la taille proprement dite, et qui exige au moins soixante-dix heures à

l'hectare, soit une dizaine de jours. La taille a lieu de février au milieu d'avril; aujourd'hui on ne ramasse plus les sarments coupés; on les brûle dans une sorte de brouette faite d'un demi-cylindre de tôle (un fût ayant contenu de l'huile pour moteurs, sectionné en deux moitiés dans le sens de la hauteur) reposant sur un châssis sommaire muni d'une roue. Le système permet au viticulteur de se rechauffer les doigts de temps en temps.

Dès avril on vérifie les piquets et les fils de fer et l'on opère les réparations nécessaires, car sitôt après il faut attacher les baguettes sur les fils. A partir du 15 mai ces fils sont abaissés vers le sol; ils sont relevés en juin; ce "relevage" est suivi entre le 1er et le 15 juillet par une opération plus délicate qui consiste à rassembler entre les fils de fer toutes les tiges nouvelles.

D'avril à juin on procède à l'ébourgeonnage, à l'accolage, aux rognages. L'accolage a longtemps été un travail de femmes. La répartition des tâches est moins nette aujourd'hui. Ajoutons à tout cela, l'épandage d'engrais, mais surtout les pulvérisations anticryptogamiques, régulièrement distribuées entre mai et le début d'août et qui, beaucoup plus nombreuses qu'au début du siècle, peuvent être répétées une dizaine de fois. Mais elles sont toujours faites à l'aide du tracteur sur lequel est adapté un pulvérisateur puissant traitant plusieurs rangs à la fois. De plus en plus, à Chablis, ces opérations sont confiées à une entreprise qui utilise un hélicoptère. C'est là une économie de temps appréciable qu'explique, autant que la mécanisation, l'utilisation de produits de synthèse très concentrés, mis au point par l'industrie chimique depuis vingt ans. La bouillie bordelaise traditionnelle nécessitée par les attaques virulentes du mildiou au début du siècle a été le seul remède employé jusque dans les années 1950; les pulvérisations se faisaient à l'aide d'appareils portés à dos d'homme, de faible capacité. Le procédé exigeait de grandes quantités de bouillie, donc l'obligation d'avoir un moyen de transport attelé: c'était une des opérations les plus longues et les plus redoutées des vignerons. Les soufrages naguère réalisés à l'aide de saupoudreuses à main ont été également mécanisés: le soufre mouillable est aujourd'hui associé à d'autres produits de traitement.

Beaucoup plus rapides, ménageant la fatigue du viticulteur, les pulvérisations de produits phytosanitaires n'en requièrent pas moins une vigilance constante durant toute la période où risquent de sévir l'oïdium

et le mildiou. Un orage survenant alors qu'un traitement vient d'être appliqué oblige à recommencer dans les délais les plus brefs, quelle que soit l'heure. C'est une période où le destin d'une récolte dépend de la surveillance attentive, donc de la présence ininterrompue du viticulteur.

Une grande partie du mois d'août et septembre jusqu'à la préparation des vendanges, permettent la pause la plus longue de l'année; puis pour dix, quinze ou vingt jours, l'exploitation qui, tout le reste de l'année a fonctionné avec un personnel fixe, deux ou trois personnes dans les exploitations familiales, cinq à dix dans les plus grandes, exige brusquement des cohortes de vendangeurs : dix à vingt très souvent, mais en septembre 1976, soixante-dix personnes réparties en trois groupes vendangeaient la même vigne dans les Clos de Chablis.

Les villages ne renferment plus des réserves de main-d'oeuvre suffisantes pour répondre aux demandes des viticulteurs au moment de la récolte; à Saint-Satur les ouvriers de l'usine Bernard-Moteurs prennent leur congé à cette époque; à Sancerre, des hommes de la Compagnie Républicaine de Sécurité encasernée dans la ville profitent de leurs loisirs pour descendre dans les vignes; des amis, des parents viennent des villages voisins, des villes de la région, voire de Paris. Au total l'apport est faible, parfois instable. Il faut faire appel à de la main-d'oeuvre étrangère au pays; dans certains cas on s'en tient à des solutions individuelles : tel viticulteur de Menetou-Salon va chercher chaque année un groupe d'ouvriers bretons dont une partie reste sur place après les vendanges, pour la récolte des pommes. De plus en plus ce sont les unions de syndicats viticoles qui organisent la collecte et la répartition de la main-d'oeuvre : des accords avec les syndicats viticoles languedociens permettent d'accueillir les ouvriers espagnols et portugais libérés par la fin des travaux dans le Midi. A Chablis on s'adresse en outre aux pays nordiques, à l'Irlande, à la Grande Bretagne.

Le passage d'une formule familiale et locale à une solution faisant appel à des gens qui viennent de loin a entraîné la nécessité d'aménagements importants pour les accueillir. Dortoirs et réfectoires ont été installés dans toutes les exploitations. L'horaire est strictement établi : on travaille huit heures, ou neuf heures, très exactement; les ouvriers sont conduits aux vignes par des moyens rapides; à Chablis on peut voir des trains de remorques bâchées équipées de bancs qui servent aux déplacements

de troupes de vendangeurs, et d'abri en cas de pluie.

Une grande animation règne dans les villages durant les vendanges; la population y a momentanément doublé ou triplé; non seulement les mouvements des groupes de vendangeurs, mais les charrois de raisin, l'activité à peu près continue des pressoirs et, dans chaque maison l'obligation d'approvisionnements inhabituels, entretiennent durant deux ou trois semaines une vie dont les rythmes contrastent profondément avec ceux du reste de l'année. Mais là encore les progrès de la technique ont introduit une différence profonde avec un temps encore tout proche : les pressoirs automatiques permettent de traiter une quantité de vendange beaucoup plus importante en un temps beaucoup plus court, que les pressoirs à vis verticale; aucun effort n'est plus nécessaire : le programme une fois engagé, se déroule sans intervention humaine. Une opération complète dure trois heures. Aussi les nuits passées à "faire un marc" sont-elles désormais du domaine de l'Histoire.

Un cycle de travaux est alors bouclé; il déborde le cadre de la viticulture parce qu'il est extrêmement rare que le vigneron vende sa vendange. Il en a toujours extrait le moût, même s'il ne doit pas aller jusqu'à la fabrication du vin. C'est à partir de cette étape que divergent les options choisies par les viticulteurs. Certains iront jusqu'au stade ultime de la vente en bouteilles pour la totalité de leur récolte; d'autres libèreront leur cave dès que la circulation du vin sera autorisée, c'est-à-dire avant la fin de l'année de récolte. Entre ces deux solutions extrêmes, des combinaisons multiples sont possibles qui représentent en fait les cas les plus fréquents.

Sans qu'il y ait toutefois une relation absolue entre monoculture de la vigne et élaboration la plus poussée de la récolte, les exploitations les plus spécialisées sont le plus souvent celles qui "personnalisent" le plus leur production. Echapper à l'anonymat du producteur qui livre tout son vin à la coopérative ou au négociant est un désir que tout jeune viticulteur veut réaliser le plus tôt possible. Il en résulte presque toujours une transformation de l'exploitation traditionnelle où la polyculture et l'élevage étaient associés, par obligation, à la culture de la vigne. Transformation qui est toujours une simplification, mais qui n'aboutit à la monoculture de la vigne que dans un nombre restreint de cas.

Le morcellement foncier qui est un obstacle à la constitution de grandes unités agricoles céréalières ou herbagères, est mis à profit pour obtenir des revenus complémentaires de ceux de la vigne en gênant le moins possible le calendrier de travail qu'elle impose. Les solutions sont diverses selon la situation des exploitations par rapport à différents terroirs. Quelques grands types peuvent cependant être dégagés, outre le type monoculturel pur.

C. Les différents types d'exploitations viticoles

I. Les exploitations viticoles pures

Ce sont les plus importantes en ce qui concerne la superficie en vigne, elles commercialisent sinon tout, au moins la plus grande partie de leur récolte en bouteilles, ce qui fait qu'étant donné le volume de leur production, les travaux propres à l'élaboration du vin et ceux qui sont inhérents à sa commercialisation, tiennent une place si importante qu'on arrive parfois à une dissociation entre les différents types d'activités, à des spécialisations au sein même de l'entreprise où il serait peut-être logique de distinguer en fait deux, voire trois exploitations juxtaposées. Ces entreprises monoculturelles ne procèdent pas d'un type unique d'évolution; elles sont le résultat de réussites locales qui ont suivi des chemins divers. Essayons d'en donner un aperçu par quelques évocations particulières réparties en deux sous-groupes :

. Les exploitations qui n'ont pas connu de phase polyculturelle; elles sont, ou bien très anciennes, comme le domaine du Nozet à Pouilly, comme celles de deux ou trois négociants de Chablis ou de Sancerre, ou au contraire de création récente.

- Le domaine du Nozet en est l'exemple le plus représentatif : sous sa forme actuelle il procède directement de ce qu'en a fait le négociant en vins Lafond qui l'a acheté en 1797 (17).

Les terres ont été réparties en quelques grandes fermes, mais les vignes, demeurées en régie directe, alimentent un commerce parisien, dont le

domaine du Nozet, qui achète localement la vendange ou le vin des petits vignerons, a presque le monopole.

Cette double activité, viticole et commerciale, domine désormais l'économie du vignoble de Pouilly. Entièrement replanté après la dernière guerre selon des normes qui le rendent accessible aux engins motorisés, le Nozet a joué un rôle d'entraînement dans la mutation interne qu'a subie l'ensemble du vignoble depuis un quart de siècle, passant d'un encépagement à très large dominante de chasselas, à des plantations de sauvignon, appelé ici blanc-fumé. La superficie en vigne au Nozet dépasse aujourd'hui quarante hectares, augmentée régulièrement chaque année sur des terres expressément réservées par les contrats de fermage. Par ce moyen, le vignoble s'ordonne en quelques très grandes pièces, de cinq à dix hectares, toutes groupées. La gestion présente une caractéristique originale pour la région : voici une dizaine d'années, toutes les vignes étaient confiées à des métayers; le système, progressivement abandonné à mesure que les tenants disparaissent, est remplacé par l'emploi d'ouvriers-vignerons pris parmi les petits propriétaires de vigne; ils sont dirigés par un chef de culture, lui-même vigneron de l'endroit.

La cave est sous le contrôle d'un maître de chai qui soigne les vins, s'occupe des achats et des expéditions; un courtier prospecte le vignoble et achète le moût ou le vin au premier soutirage, vers le 15 décembre. Le Domaine ne vend pas le vin de l'année, contrairement à ce qui se pratique chez la plupart des récoltants qui profitent de l'engouement de la clientèle pour les vins "jeunes".

Toutes les ventes sont faites en bouteilles : un bureau parisien reçoit les commandes, envoie les ordres d'expédition, établit les factures. Le marché a la particularité d'être pour les deux-tiers, étranger. Sur un total de 500 000 bouteilles, les Etats Unis en absorbent 150 000; l'Amérique du Sud (Argentine, Brésil, Vénézuëla, Uruguay) vient ensuite.

Si cette exploitation du Nozet paraît exceptionnelle par sa taille dans le cadre assez étroit du vignoble de Pouilly, elle l'est encore davantage par l'ampleur de son marché et le rôle régulateur qu'elle joue dans l'écoulement du pouilly d'une part, par l'immense réserve de terres plantables dont elle pourrait disposer si la demande l'y incitait, d'autre part. Sa capacité viticole actuelle, est sans concurrence dans le vignoble nivernais.

- En Sancerrois le plus grand domaine - 40 hectares en 1976 - est aux mains d'une très ancienne famille de vignerons. Deux de ses représentants actuels, héritiers du domaine patriarcal, totalisent 50 hectares de vignes qui s'étendent en très grandes parcelles sur les pentes est et sud-est de Sancerre, sur celles de l'Orme-au-Loup et sur un versant orienté au sud façonné dans les calcaires séquaniens qui dominent la Champagne : là, en particulier, sur près de 20 hectares d'un seul tenant s'étend le vignoble de la Moussière.

Mais ici comme ailleurs on a intégré une importante activité de négoce qui associe à ceux de Sancerre, les vins de Pouilly, avec en outre la mise à profit d'une magnifique situation dans le centre commerçant de Sancerre, pour bénéficier au maximum de l'afflux touristique (magasins de vente au détail, auberge de dégustation des vins et des produits régionaux).

- Des exploitations de création récente sont comparables aux précédentes par la taille et la dimension des parcelles; elles sont contemporaines de la phase récente d'expansion du marché et ont connu un développement rapide entre 1968 et 1972. Réalisées comme un placement, elles doivent leur existence à des capitaux extérieurs aux vignobles. Telles sont les grandes exploitations de Maligny et de Viviers : en progression rapide, elles atteignent en 1976 une superficie plantée de 45 à 50 hectares sur les terrains disponibles qu'on trouve aisément au nord et au sud-est du vignoble, secteurs marginaux de l'aire d'appellation par rapport aux meilleurs crus.

Dans la même catégorie on peut ranger le domaine de la Poussie, à Bué, racheté par la Maison Cordier de Bordeaux : deux grands îlots de vigne, 7 hectares de sauvignon à Bué, 17 hectares de pinot à Sancerre, constituent son domaine viticole. Les caves accueillent des vins de tout le Sancerrois et de Pouilly. A Quincy, le Domaine de la Maison Blanche, 34 hectares provenant du regroupement par achat de l'héritage de nombreux petits vignerons, est une autre initiative de source extérieure.

A peine pourrait-on ajouter à cette énumération trois ou quatre autres exemples du même genre et nous aurions fait le tour de cette catégorie de grandes exploitations viticoles monoculturelles cultivant de trente à cinquante hectares de vigne en pièces de très grande taille et annexant une part plus ou moins importante du négoce local. Au total, dans tous les vignobles, on en compte à peine une quinzaine, ce type n'étant représenté ni

à Reuilly ni à Menetou-Salon, ni à Saint-Bris-le-Vineux. On ne peut se défendre de penser à la coïncidence ainsi révélée entre la présence des grandes exploitations et l'ancienneté sans éclipse des réputations viticoles.

Ce groupe, réduit, mais puissant, n'épuise pas la catégorie des exploitations où la vigne est seule cultivée. Un sous-groupe important est constitué par des exploitations présentement moins grandes, d'origine essentiellement "paysanne" et qui se sont dégagées, fût-ce très tôt, d'un système polycultural où les exploitants actuels ont puisé, par des voies diverses, leurs ressources initiales. L'activité de négoce y est nulle ou peu importante. La notion de "cru" en prend d'autant plus de valeur.

. Les exploitations nées d'un système polycultural

- M.L. à Fontenay (Saint-Satur, en Sancerrois) exploite aujourd'hui six hectares de vigne et a une réserve de trois hectares de terres plantables. Deux de ses trois fils ont manifesté le désir de s'installer comme viticulteurs, voici quelques années, ce qui a contrarié les projets et les prévisions familiaux; il a fallu amputer la patrimoine, acheter de nouvelles terres pour créer une exploitation gérée en société par les deux frères. Le troisième achève la préparation d'un brevet de technicien supérieur de viticulture et s'associera sans doute à son père; d'où la nécessité impérieuse d'augmenter de nouveau la superficie; la terre à vigne est maintenant l'objet d'une concurrence acharnée en Sancerrois. Il faut chercher sur les marges : les vignes de Bannay, sur le coteau du Rochoy qui domine la vallée de la Loire, étaient restées en friche depuis leur destruction au début du siècle; elles étaient à ce moment-là aux mains de propriétaires bourgeois de Saint-Satur, qui ont tout abandonné. C'est là que M.L. a acquis une quinzaine d'hectares dont le défrichement et les premières plantations ont été réalisés pour donner tout de suite une consistance convenable à l'exploitation des deux aînés. Il demeure une réserve importante.

Le père tient en son nom propre 6 hectares de vignes, dont 5,2 en sauvignon, le reste en pinot dont on fait du rosé et un peu de rouge, les trois variétés de vins étant sous appellation contrôlée. La totalité de la récolte est commercialisée en bouteilles, soit environ 40.000 : la moitié va à des clients particuliers, par cartons de six ou douze bouteilles, 5 % à des magasins d'alimentation, 15 % à des restaurateurs, 30 % à l'exportation en Grande Bretagne, Allemagne Fédérale, Belgique, essentiellement. On peut estimer, dans ces conditions, le chiffre d'affaires à 250.000 - 300.00 F.

L'évolution en trente ans est intéressante parce que très significative de l'évolution générale du vignoble. M.L. a débuté en 1946, en association avec son père; l'exploitation comportait six hectares de terres labourables (blé, avoine, orge, sur la moitié; plantes sarclées, légumes, colza, oeillette, sur le reste); deux hectares de fourrages artificiels; moins de trois hectares de vigne dont l'encépagement était typique de l'époque : 1,35 hectare de sauvignon, 0,30 hectare de chasselas (le vin qu'on en extrayait était vendu en fûts dans les cafés locaux); 1 hectare de gamay et de pinot souvent mélangés (ni le vin rosé ni le vin rouge ne bénéficiaient alors de l'A.O.C.; un label V.D.Q.S. "Coteaux du Sancerrois" (18) était attribué sous certaines conditions aux vins provenant d'un mélange de gamay et de pinot traité en rosé ou en rouge); enfin quelques ares comportaient encore des hybrides, notamment du baco. La récolte totale en 1947 a été de 68 hectolitres dont 32 de sauvignon, le seul vin susceptible de bénéficier de l'appellation contrôlée. On faisait alors quelques mises en bouteilles mais l'essentiel était vendu en fûts.

Sur l'exploitation étaient élevés un cheval, indispensable pour les travaux, deux vaches laitières dont le lait était vendu au détail dans le village, un porc, des lapins et des poules. Le matériel comprenait charrettes et tombereau, un chassis-tonne pour le transport de la bouillie cuprique, des charrues, herses, etc. Le matériel vinaire comprenait un pressoir à vis verticale d'une contenance de 8 hectolitres et une cuve en ciment armé. Dès 1949 il y eut un petit tracteur à chenilles qui pouvait être utilisé dans les vignes peu pentues.

La main-d'oeuvre était fournie par le couple des parents, le couple des jeunes exploitants non encore installés à leur compte, et deux soeurs. On utilisait en outre des journaliers durant quinze à vingt jours par an pour le piochage des vignes; ils étaient rarement rémunérés en argent: ils "donnaient du temps" en compensation d'un service - labour d'une terre, transport de bois.

Au total, une exploitation où l'autosubsistance avait une large part - en ces lendemains de la guerre la période des restrictions alimentaires n'était pas close - et sur laquelle une véritable débauche de travail extrêmement parcellisé, arrivait à dégager ce que l'exploitant appelait un

18. 1e partie, Ch. 4.

"bénéfice", dûment partagé entre le père et le fils proportionnellement à leurs charges respectives. La rémunération du travail était une notion encore étrangère...

Entre les deux termes extrêmes qui viennent d'être évoqués, se situent des moments essentiels : le premier ce fut dès 1951 pour le fils, la décision, grave à l'époque, de s'installer d'une façon tout à fait autonome et de ne cultiver que la vigne en s'orientant tout de suite vers la commercialisation en bouteilles. La superficie plantée a été progressivement augmentée grâce à la réserve que constituaient les terres naguère labourées. Il y avait 4 hectares de cépages fins en 1960. En même temps, on poursuivait, en fonction des moyens et à l'aide d'emprunts, la construction d'une maison d'habitation intégrant la cave et l'atelier de vinification, d'une façon très rationnelle. Agencée d'abord, une belle cave équipée de foudres de chênes put être un premier lieu d'accueil des clients de passage. Les plantations continuaient, atteignant 6 hectares en 1970 alors qu'une clientèle plus large était atteinte tant en France qu'à l'étranger par le service d'un représentant.

- La difficulté essentielle rencontrée par M.L. a consisté, au moins dans la grande phase d'expansion, après 1965, à trouver de nouvelles terres à planter, ce qui s'est forcément traduit par des investissements importants. Au contraire dans le cas de M.F. au village des Loges (Pouilly-sur-Loire), cet obstacle ne s'est pas présenté. Il tient 15 hectares dont une dizaine en vigne : 1,30 hectare en chasselas, à peine 0,20 en cépages rouges ordinaires, tout le reste en blanc-fumé. Trente ares seulement sont en métayage; les quinze hectares sont une propriété familiale qui vient des parents et d'un oncle : rassemblement final entre les mains d'un seul, de parcelles qui, au moins depuis le milieu du XVIII^e siècle sont demeurées dans le patrimoine d'un groupe familial grâce à une politique de mariages qui ramenait dans le giron les parties du bien que le jeu des héritages en avait momentanément distraites.

Là aussi l'évolution des vingt dernières années est significative : en 1956, à peine plus de trois hectares de vignes à majorité de chasselas; c'est encore l'exploitation polyculturelle traditionnelle, avec un cheval; la superficie en vignes augmente faiblement jusqu'à l'achat du tracteur en 1962. Alors on défriche de bonnes pentes non gélives et on plante tout en

blanc-fumé. La polyculture est abandonnée et l'on a recours au négociant pour avoir le plus vite possible des liquidités, mais on développe en même temps le conditionnement en bouteilles pour lesquelles on trouve une clientèle grâce à une activité publicitaire individuelle ou collective : présentation du vin aux expositions régionales et parisiennes, et surtout présentation annuelle du vin de la dernière récolte aux restaurateurs parisiens à l'occasion, d'une grande séance de dégustation assortie de quelques festivités folkloriques, à Paris même.

Matériel moderne et caves traditionnelles, petites, dispersées dans le village des Loges caractérisent cette exploitation qui rassemble les biens d'une longue suite de générations de petits vignerons; tous les éléments d'une propriété aujourd'hui unique ont reçu une effectation particulière : ateliers d'embouteillage, de stockage d'emballage, caves voûtées équipées de futailles, celliers abritant les cuves de ciment ou de métal.

L'exploitant - cinquante ans - fait tous les travaux viticoles avec un salarié permanent. A la cave, sa femme participe à l'embouteillage et à l'habillage des bouteilles. Elle a la charge de la comptabilité et de la correspondance, à laquelle s'ajoute celle du secrétariat du syndicat viticole dont M.F. est le président.

Après avoir été augmentée d'une façon continue jusqu'en 1970 la superficie en vigne stagne par la volonté de l'exploitant et bien que le vignoble de Pouilly connaisse une expansion franche, à peine affectée par une alerte grave due à la mévente de 1974. Ici, les terres vacantes serviront à assurer la rotation des vignes; M.F. ne veut pas prendre un second ouvrier pour porter son vignoble à quinze hectares parce que son fils unique ne semble pas devoir s'intéresser à la viticulture : des études supérieures lui ont permis d'accéder à une profession à l'exercice de laquelle il aspirait depuis son adolescence, et certains travaux qu'on lui demandait de faire dans les vignes durant les vacances scolaires ont fortifié l'aversion qu'il éprouvait à leur égard.

- Mais peut-on prévoir le destin d'une exploitation viticole ? - A Chablis, M.F. exploite dix-sept hectares dont sept uniquement dans les grands crus, qui seront bientôt portés à dix par le défrichement et la mise en culture d'une des dernières portions du climat des Bouguerots

jusqu'alors abandonnée parce que trop abrupte : le treuil sera indispensable. Le père de M.F., avant 1950 exploitant à Fontenay-près-Chablis, y faisait un peu de polyculture, cultivait des vignes pour son propre compte après avoir travaillé pour un propriétaire "bourgeois". Après la dernière guerre la vigne n'était pas promise à un avenir florissant à Chablis : les mauvais cépages gros producteurs mélangés au chardonnay, avaient déprécié le chablis; les meilleurs crus produits en petite quantité, exposés aux gelées ne pouvaient soutenir la concurrence. Aussi le père de M.F. lui conseilla-t-il de choisir une autre voie et "c'est parce que la vigne ne rapportait rien" qu'il s'est "présenté au concours de l'Ecole Nationale d'Administration" (19). L'installation du père à Chablis, les achats faciles après 1950, l'avenir nouveau ouvert à la viticulture chablisienne par l'emploi du tracteur, le chauffage des vignes, l'essor du commerce d'exportation et aussi, un goût inné et profond pour le terroir, ont déterminé le haut fonctionnaire à devenir un des principaux producteurs des meilleurs crus de Chablis. L'achat en 1963 de la maison d'une des grandes familles propriétaires de vignes depuis le XVIIIe siècle au moins, dont un des membres avait été un des principaux acquéreurs de biens nationaux, fermait complètement le cycle d'une évolution au terme de laquelle l'un des descendants des vigneron qui avaient au cours des siècles travaillé pour les propriétaires nobles ou bourgeois, s'installait comme viticulteur autonome sur les lieux-mêmes et dans les bâtiments qui avaient concrétisé la puissance bourgeoise depuis près de deux siècles.

Il ne s'agit pas ici de la reconstitution d'une de ces grandes propriétés de type ancien dont on déléguait la gestion technique à des chefs de culture et à des maîtres de chai. M.F. qui a d'abord bénéficié des conseils de son père, dirige personnellement, tant aux vignes qu'à la cave. Dix ouvriers permanents y sont employés; un maçon est également occupé à plein temps : les bâtiments, les caves, sont l'objet d'aménagements constants; un caveau de dégustation vient d'être installé.

Trois tracteurs, deux pressoirs électriques, des batteries de cuves et de foudres, une grande cave à deux niveaux sont les pièces maîtresses d'un équipement rationnel. Chaque année on emplit 120.000 bouteilles; à peu près autant sont rangées dans une suite pittoresque de petites caves

19. Ce sont les propres paroles de M.F. (décembre 1976)

raccordées entre elles par un corridor souterrain : les Grands Crus de six climats différents, les Premiers Crus de cinq autres climats y sont élevés durant plusieurs années. Les deux tiers de la récolte sont vendus à l'étranger. Le chiffre d'affaires atteint en 1976-77, 1.900.000 F.

Sans nier ce qu'a d'un peu exceptionnel cette dernière exploitation, ne serait-ce que par l'ensemble prestigieux de son siège, il se trouve dans tous les vignobles, y compris à Reuilly, nombre d'exemples d'une telle évolution. Chablis ne connaît plus de polyculture associée à la vigne. La soixantaine d'exploitants qui y demeurent sont, exception faite de deux ou trois négociants, d'anciens polyculteurs qui, à leurs champs ajoutaient deux à trois hectares de vigne. Ils ont évolué à des rythmes différents mais la plupart ont aujourd'hui de trois à huit hectares de vigne; certains dépassent nettement cette superficie, atteignant dix et pour les tout premiers, quinze hectares.

C'est à Chablis qu'est le mieux réalisée la monoculture de la vigne; Pouilly offre une image comparable, un peu en retrait cependant; Sancerre s'engage sur la même voie, mais la disposition du relief, les structures morcelées constituent des freins à la spécialisation. Les exploitations dégagées récemment de la polyculture y dépassent rarement six hectares.

Autour de Chablis, un peu partout en Sancerrois, à Menetou-Salon, à Saint-Bris, Reuilly, Quincy, les exploitations où la vigne partage le sol avec d'autres cultures sont les plus nombreuses. Mais ces associations sont diverses et l'on y distingue des originalités régionales très marquées.

II. Les exploitations à utilisation du sol complexe

Dans le groupe des vignobles du sud-est du Bassin Parisien, ceux de Menetou-Salon et d'Irancy-Saint-Bris, Coulange-la-Vineuse se singularisent par la juxtaposition, dans beaucoup d'exploitations, de la vigne et des arbres fruitiers : pommiers et poiriers dans le Cher, cerisiers dans l'Yonne. Ces cas originaux exigent d'être traités à part.

. Les exploitations du vignoble de Menetou-Salon ont subi la contamination de l'arboriculture fruitière de la petite région de la Forêt dont le centre très actif est Saint-Martin-d'Auxigny à une quinzaine de kilomètres au nord de Bourges. Monopole ici, la culture du pommier et du

poirier avait toujours eu quelque importance au-delà vers l'ouest, jusqu'à Morogues. Partout prospérait une variété de pommiers vraisemblablement importés d'Ecosse et dont le fruit avait l'avantage de ne mûrir qu'à partir de mars : la "cravert" ne rencontrait alors guère de concurrence sur les marchés. A partir de 1950, à côté des vieux vergers traditionnels, on a introduit des variétés américaines et notamment la pomme "golden"; son grand succès auprès des exploitants s'explique par les hauts revenus auxquels elle permettait d'accéder rapidement; au contraire, les vignes, toujours présentes dans les exploitations, ne laissaient guère l'espoir d'une valorisation convenable tant leur encépagement avait été avili par la diffusion du gouais, dont le vin médiocre avait un moment alimenté les cafés de Bourges.

La vente de pommes de bonne qualité, produites dans de petites exploitations qui ne pratiquaient pas l'irrigation et n'utilisaient que des quantités modérées d'engrais, a assuré jusqu'aux environs de 1965 des revenus confortables en dépit de rendements modérés, qui atteignaient à peine la moitié de ceux qu'on obtenait dans les vergers de la vallée de la Garonne. La consommation de masse s'attachant moins à la qualité qu'au niveau des prix, la production de ces grands vergers du Midi a envahi le marché et imposé son prix, sur lequel les exploitants de Menetou-Salon ont dû s'aligner. Cherchant à réduire les coûts de production, ils ont commencé à éliminer la cravert, qui, en formes hautes de plein-vent, entraînait des traitements et une cueillette trop onéreux, d'autant que l'avantage commercial d'une pomme tardive disparaissait alors que se multipliaient dans toutes les régions de production les installations qui permettent de retarder la maturité des golden jusqu'en mai (par cueillette prématurée d'un mois et mise en chambre froide sous atmosphère riche en azote et en gaz carbonique).

La période de prospérité due aux pommiers a permis pendant un temps assez long - quinze à vingt ans - le maintien de petites exploitations où quelques dizaines d'arbres voisinaient avec des parcelles de vigne encépagées souvent de gouais, chasselas, muscadelle, gamay, parfois d'un peu de sauvignon; il s'y ajoutait quelques champs aux cultures variées. Ces petites exploitations étaient mal préparées à bénéficier de l'appellation contrôlée accordée en 1959. On les voit vivoter une dizaine d'années

parfois, sans aucune amélioration, et disparaître lorsque l'exploitant atteint l'âge de la retraite, telle l'exploitation de M.M.J. qui, en 1970 encore, cultivait sur Parassy 0,37 hectare de sauvignon dont il a tiré cette année-là 13 hectolitres de vin A.O.C., et 0,86 hectare de divers cépages rouges et blancs, où voisinaient dans la même petite parcelle, de l'aligoté, du chasselas et du gamay, ou du gamay et du sauvignon, ou encore du gouais et du sauvignon : c'était le type même d'un encépagement ancien où le sauvignon apparaissait comme une tentative pour améliorer quelque peu la qualité de vins sans caractère et de peu de degré alcoolique.

La plupart de ces exploitations sans avenir sont allé grossir celles d'exploitants jeunes qui ont fondé sur la double activité arboricole et viticole le développement de domaines facilement agrandis ces dix dernières années grâce au retrait de nombreux agriculteurs âgés et à une large disponibilité de terres dans un secteur nouvellement classé. Ces hommes jeunes et dynamiques ont vite adapté l'arboriculture aux exigences techniques modernes en supprimant les vieux arbres de plein vent et d'une manière générale toutes les formes hautes, et en établissant des haies fruitières, de plus en plus remplacées maintenant par des formes libres en basses tiges; en même temps les vignes étaient remembrées par des acquisitions nouvelles et des parcelles en métayage :

. M.G.C. à Menetou-Salon a six hectares de vigne, cinq hectares de vergers. En 1970, il n'avait que quatre hectares de vigne dont un peu plus de la moitié étaient des cépages communs. Mais chaque année quelques dizaines d'ares de plantations de pinot ou de sauvignon s'y ajoutaient ou remplaçaient le gouais. En 1976 il a un encépagement pur en pinot et en sauvignon et vend toute sa récolte en bouteilles. Les vergers comportent des variétés d'automne (poires : Beurré-Hardy, Comice ; pommes Reine-de-Reinette et diverses hybrides américaines) et des variétés de conservation plus longue (poires de Passe-Crassane; pommes Golden, Belle de Boskop, reinettes de Canada, craverts). Cela permet des récoltes échelonnées, avant et après les vendanges, mais surtout une vente qui s'étend jusqu'au mois de mars; M.G.C. commercialise lui-même au détail toute sa production, conservée par les moyens les plus naturels dans un vaste hangar aéré. Une telle exploitation permet un chiffre

d'affaires supérieur à 500.000 F. Quatre personnes y sont employées à plein temps : l'exploitant, âgé d'une cinquantaine d'années, son fils, vingt-cinq ans, un salarié; la femme de l'exploitant a la charge de toute la commercialisation au détail (de quelques kilogrammes de fruits à plusieurs caisses); elle aide à la cave et aux vignes. Un tel système ne se conçoit évidemment qu'à proximité de Bourges.

Au delà de cette taille le volume de la production fruitière impose le recours à la coopérative et la vente en vrac d'une partie au moins du vin.

. Les exploitations viticoles de la vallée de l'Yonne en amont d'Auxerre annexent elles aussi un secteur arboricole mais caractérisé par une espèce fruitière différente : le cerisier qui semble être une culture ancienne dans l'Yonne. En effet les matrices cadastrales du début du XIXe siècle révèlent l'existence de parcelles plantées de cerisiers autour des villages : ainsi à Fyé, près de Chablis, à Coulange-la-Vineuse, à Vaux, à Escolives, dans la vallée. En outre beaucoup d'arbres isolés n'étaient pas mentionnés. Il n'y avait cependant pas de vergers dans la région très densément viticole autour d'Auxerre. L'extension initiale de la culture du cerisier à proximité du chef-lieu de département est liée à l'ouverture de la voie ferrée Auxerre-Paris en 1854 : encore fallait-il de longs charrois pour atteindre la gare. En 1870, la voie est prolongée jusqu'à Nevers; la section Cravant-Auxerre traverse la région productrice; des stations à Champs et à Vincelles permettent un embarquement direct des fruits (20). La crise phylloxérique, à la fin du siècle, incite les viticulteurs à chercher dans la culture du cerisier un complément de ressources. C'est à cette époque - 1900 - qu'une mutation constatée pour la première fois à Escolives, crée la cerise qui a fait la renommée des vergers de l'Yonne : le bigarreau Marmotte. Mais ce n'est qu'après 1945 que, le camion automobile permettant les transports porte à porte, les vergers ont été considérablement étendus : les différentes matrices cadastrales donnent, pour Saint-Bris 92 hectares de vergers en 1830, 41 hectares en 1913 et 424 hectares en 1963; pour Irancy, respectivement 7-26 et 100 hectares; pour Coulange-la-Vineuse, 4-21 et 100 hectares. Dans le même temps

20. CUILIER (J.) Le cerisier à Saint-Bris. BSSY T 95 (1947-1952), p. 165-175

LA VIGNE ET LES VERGERS DANS LES EXPLOITATIONS DE SAINT-BRIS

Classes de Taille (ha)	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
< 5	82	3,5	47	36,2	11	13,5	2,5	16	34	43
5 - 9,99	208	9	30	23,1	77	37	18	26	50	32
10 - 14,99	221	9,4	17	13,1	76	34,5	17,8	17	44	17
15 - 19,99	142	6	8	6,2	55	38,5	12,9	8	25	8
20 - 24,99	204	8,7	9	6,9	62	30,4	14,5	9	32	9
25 - 29,99	142	6	5	3,8	49,5	35	11,6	5	30	5
30 - 49,99	191	8,1	5	3,7	62	32,5	14,5	5	36,5	5
60 - 99,99	400	17	5	3,7	35	8,8	8,2	3	22,5	4
> 100	760	32,3	4	3,1	0	0	0	0	0,1	1
TOTAL	2 350	100	130	100	427	18,2	100	89	89	273,1

Source : MSA Yonne 1976

I : S.A.U. totale des exploitations de la classe considérée.

II : Pourcentage de la S.A.U. totale occupé par chaque classe de taille.

III : Nombre d'exploitants de chaque classe de taille.

IV : Pourcentage du nombre d'exploitants de chaque classe de taille.

V : Superficie en vigne dans chaque classe de taille des exploitations.

VI : Pourcentage de la S.A.U. occupé par la vigne.

VII : Pourcentage de la superficie de vigne dans chaque classe de taille.

VIII : Nombre d'exploitations avec vignes.

IX : Superficie en vergers dans chaque classe de taille d'exploitations.

X : Nombre d'exploitations avec vergers.

Tableau n°10

la vigne reculait dans des proportions considérables (21). Aussi, de l'ancien vignoble auxerrois il reste aujourd'hui, en amont du chef-lieu, des communes qui ont été converties en vergers et où la vigne est presque inexistante : ce sont les communes de vallée, telles Jussy, Escolives, Vaux; des communes qui ont conservé une vocation viticole mineure par rapport à l'essor des vergers : Coulange-la-Vineuse; d'autres où les deux spéculations s'équilibrent : Saint-Bris-le-Vineux; d'autres enfin qui sont nettement viticoles : Irancy, Chitry. (Tableau n° 10)

Pour ne retenir que le cas moyen de Saint-Bris on voit que, dans toutes les exploitations inférieures à 50 hectares, existent des parcelles de cerisiers, alors que la vigne est souvent absente des très petites exploitations. Un exemple d'exploitant dynamique nous est fourni par M.M.F., qui exploite 28 hectares, dont 14 de vignes et 7 de cerisiers (22). L'orientation récente de son encépagement montre qu'il essaie de se dégager de la tradition locale : l'aligoté et le sacy qui constituent l'essentiel de ses vieilles vignes ne sont pas renouvelés : l'extension se fait en chardonnay, en dehors de Saint-Bris, sur Poilly et Courgis qui sont en Chablisien, dans l'aire contrôlée.

Dans ces deux cas de juxtaposition - car il n'y a jamais association de la vigne et des vergers, l'utilisation d'un matériel unique, le tracteur-enjambeur, la similitude des traitements et de la taille sont suffisamment explicatifs du phénomène. Les problèmes techniques ne se posent cependant pas de la même manière aux deux régions viti-arboricoles. Si à Menetou-Salon les récoltes sont étagées de septembre à novembre et compliquent parfois l'organisation des vendanges, en Auxerrois la cueillette longue, donc onéreuse de la cerise, fixe à l'exploitant des impératifs aussi rigoureux que ceux qu'imposent les traitements de la vigne exactement à la même période : juin et juillet sont des mois où des exigences simultanées ne peuvent être satisfaites.

III. La variété des exploitations polyculturelles

L'association de la polyculture avec ou sans élevage, et de la culture de la vigne est encore largement prédominante dans l'ensemble des

21. IIe partie, Ch. I.

22. Fichier de la M.S.A. 1976. Yonne

vignobles du Bassin Parisien : elle nous introduit dans la part la plus complexe des exploitations, car non seulement la polyculture demeure, à côté de la vigne, dans des exploitations de toutes tailles, y occupant une place irréductible en pourcentages significatifs à cause de la variété des cas, mais elle s'y trouve ici et là à des stades divers d'une évolution qui ne va pas partout dans le même sens : il y a lieu de distinguer, en effet les exploitations dont la suppression du secteur polyculturel est envisagée à terme, de celles où il est stabilisé et où son aménagement marche de pair avec celui de la viticulture. Et cette distinction même ne peut être fondée sur la considération des structures actuelles, plus ou moins adaptées, plus ou moins périmées de telle ou telle exploitation : ne prenons que deux exemples, voisins par leur localisation sur la même commune; la plus grande exploitation du Sancerrois viticole a 85 hectares : 6,5 hectares de vigne presque uniquement en A.O.C, 20 de près, le reste en terres labourables dont les productions sont destinées à l'alimentation des bovins et des chèvres sur l'exploitation - orge, maïs à ensiler, fourrages artificiels - et pour une partie moindre à la commercialisation : blé sur 15 hectares, colza sur 6 hectares. Le troupeau bovin comporte 25 vaches charolaises, 2 taureaux et 40 élèves; toutes les bêtes sont inscrites au herd-book; elles passent l'été au pré et la mauvaise saison dans une étable moderne à système de curage automatique. Un troupeau de 18 chèvres complète le cheptel; leur lait est transformé chaque jour en fromages dont une grande partie est vendue à des clients particuliers. Quatre personnes travaillent à temps complet : l'exploitant et sa femme - 45 ans -, un fils, l'aîné des trois enfants et un salarié permanent. Les efforts récents de modernisation, les investissements importants indiquaient une volonté d'orientation vers l'élevage. Le vin, livré à concurrence de 70 % de la récolte, à la coopérative de Sancerre, n'exige que des installations de cave modestes. Mais les deux fils, dix-huit et seize ans, ont manifesté l'intention de rester sur l'exploitation à condition qu'elle s'oriente résolument vers la viticulture; l'accroissement de la superficie encépagée ne se heurte pas au manque de terres : une part importante de celles qui sont en culture se trouve dans l'aire A.O.C. L'élevage ne sera donc pas étendu, au contraire de ce qui était envisagé, mais seulement perfectionné par un effort de sélection

tandis que seront progressivement étendues les superficies en vigne, au moins jusqu'au doublement de la superficie actuelle. Cette modification, pour importante qu'elle soit, ne prendrait un sens plein qu'accompagnée d'une évolution aussi complète que possible vers la commercialisation directe du vin.

Peut-être est-ce là un cas un peu exceptionnel; pas autant qu'il n'y paraît : les jeunes gens du Sancerrois, de Quincy, de Chablis, de Pouilly, qui décident de rester au vignoble, n'envisagent que la culture de la vigne pour laquelle ils ont reçu une formation spécialisée : c'est leur forme d'adhésion au milieu originel; nés alors que la viticulture prenait un nouvel essor, ils ont assisté durant leur adolescence à ses succès. Toute autre voie pour qui reste au vignoble ne serait qu'une dérogeance contraignante.

A l'opposé de cet exemple caractérisé par une aisance d'évolution, celui d'une petite exploitation bloquée par ses structures foncières : M.G.R. exploite à Sury-en-Vaux, dix hectares, avec sa femme, son fils âgé de vingt-cinq ans, et l'aide de son père. Il n'y a que quatre hectares de vigne, dont trois en production. Six hectares de terre sont hors de l'aire A.O.C.; on y cultive de l'orge, des fourrages artificiels, quelques dizaines d'ares de betteraves fourragères pour alimenter dix chèvres et des lapins. Malgré la superficie, on a une moissonneuse-batteuse avec laquelle on fait aussi la petite moisson de quelques voisins. Depuis trois ans on a un peu planté - un peu parce qu'il est très difficile, à Sury-en-Vaux, d'acheter de la terre à vigne - et surtout on a complètement transformé le système de vente depuis la crise de 1973-74 et le refus d'achat des négociants auxquels on livrait antérieurement toute la récolte; par une prospection active le fils a multiplié les clients particuliers et une part importante de la récolte est livrée en bouteilles, surtout dans la région parisienne. Alors, pourquoi ne pas modifier plus radicalement la structure de l'exploitation ? Parce qu'on ne "veut pas laisser des terres en friche", ces terres dispersées en petites parcelles et que, pour cette raison, on ne peut louer à un cultivateur. Par voie de conséquence, on garde les chèvres, domaine de l'exploitante, qui fait chaque jour les fromages. Tout cela permet une honnête aisance, un mode de vie équilibré, dans l'attente d'une occasion d'achat, seule chance d'agrandir le vignoble.

Initiatives ou blocages dus aux hommes, obstacles opposés par les structures, contraintes ou possibilités de tous ordres, interfèrent dans l'explication du tableau actuel des exploitations viticoles polyculturelles du Bassin Parisien. Après un quart de siècle d'une évolution qui a permis de dégager complètement de la polyculture un nombre important d'exploitations viticoles, dont la majorité sont au coeur des vignobles, c'est-à-dire là où les terroirs à vigne sont le plus amplement développés, les autres ont subi des réajustements tels qu'ils permettent aujourd'hui l'utilisation la plus rationnelle des terroirs variés sur lesquels elles s'étendent. Dans bien des cas un équilibre acceptable a été réalisé entre un système polyculturel imposé par la possession de terres impropres à la vigne et une viticulture plus ou moins prolongée par le travail de cave. Il s'agit bien, dans tous les cas, de deux activités juxtaposées, non complémentaires l'une de l'autre. Les choix sont fonction de l'aptitude des terres, de l'appel du marché, des disponibilités en main-d'oeuvre; mais la tradition y a sa place pour expliquer le maintien d'anciennes activités, comme l'élevage des chèvres et la fabrication des fromages en Sancerrois.

Il est dès lors possible de distinguer un petit nombre de types d'exploitations viticoles polyculturelles : en premier lieu, toutes celles qui, par leur situation, ont un large accès à des terroirs céréaliers ou herbagers. C'est le cas très général dans les communes marginales : Sury-en-Vaux qui englobe un large pan du plateau crétacé, Reuilly, serti dans la Champagne berrichonne, Beine où dominant les plateaux secs de la dalle portlandienne, Chemilly où plateaux céréaliers et fond herbager du Serein ne laissent entre eux que d'étroits coteaux viticoles :

- L'exploitation de M.G.R. à Maimbray (Sury-en-Vaux) s'étend sur 46 hectares répartis sur quatre communes; le hameau est au pied du talus viticole où l'exploitation dispose de larges possibilités d'extension de la vigne : huit hectares sont plantés; le reste est cultivé en blé, orge et colza ou, dans le fond du vallon, laissé en pré. Un remembrement récent a regroupé les terres situées hors de l'aire A.O.C., où l'exploitation s'étend sur une vingtaine d'hectares. On entretient dix vaches charolaises et l'on élève dix veaux qui sont vendus, engraisés, aux bouchers locaux. Dix chèvres fournissent des fromages livrés à l'une des fromageries de Chavignol. Le vin fournit 70 % du revenu brut de l'exploitation ; les

trois quarts sont destinés à l'exportation - Etats-Unis, Pays-Bas, Belgique-, le reste à des clients particuliers. Le souci actuel est d'étendre cette clientèle et de mener conjointement l'extension de la vigne, les deux fils ayant reçu une formation viticole.

- A Chemilly sur Serein, deux frères d'une trentaine d'années, ont succédé à leur père sur l'exploitation familiale, en l'étendant et en simplifiant le système de culture : 40 hectares, 10 de vignes en 1972, 13 aujourd'hui, en A.O.C. Chablis. Assolement très simple _ blé - maïs sur 27 hectares _, vin livré à la coopérative dès le pressurage, absence totale d'animaux, permettent à deux hommes jeunes de tenir cette exploitation. Ici, pas de premiers crus qui pourraient inciter à tenter une commercialisation en bouteilles. Dans ce cas les tâches de cave rompraient l'équilibre des temps de travail, notamment en hiver où la taille requiert durant deux mois l'activité des deux hommes.

- A Reuilly, dans l'Indre, M.R.C. mène une exploitation de même taille où la vigne tient moins de place - six hectares et demi - mais est plus diversifiée, pour profiter des trois appellations dont bénéficient les vins de Reuilly depuis 1959 : quatre hectares de sauvignon, deux de pinot noir et un peu de pinot gris, le beurot de Bourgogne, qui a donné jadis les vins gris réputés de Reuilly, et qui est aujourd'hui à l'état de relique dans le vignoble où l'on n'en trouve plus qu'une dizaine d'hectares. On produit donc du vin blanc, du vin rosé, du vin rouge. Tout est vendu en bouteilles et la demande ne peut jamais être totalement satisfaite. Les cultures de céréales qui occupent tout le reste de la superficie. utilisent les parties planes du plateau berrichon, hors de l'aire contrôlée. L'orge y domine qui par la date de ses semailles impose une gêne à la viticulture. On comprend qu'on ne puisse sans hésitation envisager une extension de la vigne et une spécialisation plus poussée que cinq ou six viticulteurs seulement ont réalisée à Reuilly : le vignoble est tombé à un niveau de production si bas qu'il n'échappe à l'oubli que pour un petit nombre de connaisseurs; il faudrait d'abord reconstituer un potentiel viticole susceptible de conquérir un marché assez large avant d'orienter les exploitations vers la monoculture. C'est la raison pour laquelle, chez M.R.C. la culture de l'orge et surtout de l'orge de brasserie, vendue facilement dans la région, conserve une faveur certaine; la terre à vigne

ne manque pas. On l'offre même à des conditions fort avantageuses à de jeunes exploitants qui se trouveraient trop à l'étroit dans d'autres vignobles de la région et voudraient venir s'installer à Reuilly.

A Chablis aussi bien qu'à Pouilly, à Reuilly, à Menetou-Salon, et qu'à la périphérie du Sancerrois, les exploitations mixtes ont le plus généralement un secteur polyculturel qui atteint à lui seul les dimensions d'une exploitation moyenne de vingt à trente hectares, quelquefois nettement plus. Un équipement complet en matériel allant jusqu'à la moissonneuse-batteuse y est nécessaire en l'absence de formules d'association, rares dans ces vignobles, ou de recours à un entrepreneur à qui l'on reproche de ne pas être disponible au moment opportun. Équipement qui devient vite suréquipement mais pas seulement à cause d'une mentalité individualiste fréquents chez les vigneron : il n'est guère de système de culture qu'on puisse juxtaposer à la viticulture sans risque de devoir, à un moment de l'année, négliger l'un au profit de l'autre. Les interventions rapides que permet un matériel adapté aux différentes tâches, limitent ces inconvénients.

Le Sancerrois présente un cas particulier, par le nombre élevé d'exploitations de faible superficie - une dizaine d'hectares - où une petite polyculture est maintenue à côté de la vigne, jusqu'au coeur même du vignoble. Les causes en sont multiples, en tête desquelles il faut évoquer de nouveau le morcellement des terroirs qui se traduit par la discontinuité de l'aire viticole contrôlée. Ce caractère est gravement empiré par le grand nombre des exploitations, héritage d'un passé où les fortes densités humaines avaient conduit à une extrême parcellisation du sol. Il n'y a pas eu ici, comme à Chablis, de redistribution importante des terroirs à vigne et l'évolution, néanmoins considérable si l'on ne perd pas de vue le point de départ, est freinée par les vieilles structures foncières et les blocages inévitables qu'elles engendrent.

Depuis au moins deux siècles, l'élevage de quelques chèvres avait été une solution à l'insuffisance des revenus des ménages vigneron : point n'était besoin de beaucoup de terre pour deux ou trois animaux qu'on promenait le long des sentiers et qui broutaient les chaumes après la moisson. On en tirait peu de lait, certes, mais avec lequel on faisait

de petits fromages que recherchait la bourgeoisie locale, de Saint-Satur et de Sancerre. Cette fabrication a pris progressivement de l'ampleur au XIXe siècle où ses produits ont gagné Paris dans les valises des émigrants. Après la première guerre, deux exploitants de Chavignol créaient chacun une petite entreprise d'affinage de ce qui devint alors le "crottin de Chavignol". C'était un encouragement à produire plus en même temps que l'assurance d'un écoulement régulier. En bref, bien des petites exploitations sancerroises ont résisté dans l'entre-deux guerres grâce à leurs chèvres. Aujourd'hui, alors que les autres animaux sont rarissimes, les chèvres demeurent dans beaucoup d'exploitations qui ont quelques hectares de terres labourables dispersées, de sorte qu'elles ne peuvent être regroupées au sein d'un ou deux grands domaines par commune. Dès lors une troupe d'une dizaine de chèvres justifie la culture en orge, en luzerne, de petites superficies. Mais tout ce qui concerne ces animaux est du domaine exclusif des femmes d'exploitants qui assurent la traite, la fabrication du fromage et aussi la surveillance au pâturage.

- L'exploitation de M.C. à Bué est bien représentative de ce phénomène : 10,5 hectares dont 6 de terres labourables, 50 ares de pré; les quatre hectares de vigne, pinot et sauvignon, chacun pour moitié, ont été constitués depuis vingt ans : en 1960 il y en avait un hectare et demi, en 1970, deux hectares et demi. Le matériel de cave est complet, du pressoir à l'étiqueteuse; M.C. vend les trois quarts de sa récolte en bouteilles à des clients particuliers et des restaurateurs. Le reste est livré à la coopérative.

Les terres labourables sont en majeure partie ensemencées en orge et en fourrages artificiels pour nourrir treize chèvres dont les fromages sont vendus à la clientèle de passage qui achète le vin, et à la fromagerie de Bué.

Le matériel de culture comporte deux tracteurs, dont un enjambeur pour les vignes. Les céréales sont moissonnées par un voisin qui possède une moissonneuse-batteuse. L'exploitant et sa femme travaillent à temps complet, sans autre aide. Tentons de calculer leur chiffre d'affaires : les chèvres produisent environ 20.000 F. Sur la base moyenne de 40 hectolitres à l'hectare, les vignes produisent environ 180.000 F (les 50 hectolitres livrés à la coopérative ne rapportent que 20.000 F mais

exigent beaucoup moins de travail que le reste; les 20 000 bouteilles, sur la base moyenne de 8 F l'unité, produisent 160.000 F). Au total 200.000 F auxquels s'ajoute le produit de la vente de quelques dizaines de quintaux de céréales.

Cette estimation donne seulement une idée de la part représentée par le produit des chèvres - faible par rapport à celui du vin, mais plus sûre, plus régulière. Elle montre aussi la disproportion considérable qui existe entre le produit du vin livré en vrac et celui du vin vendu en bouteilles; elle permet donc de comprendre pourquoi la plupart des exploitations du type de celle qui vient d'être présentée évoluent d'une manière quasi-permanente, et dans toute la mesure du possible, dans une double direction : l'augmentation de la superficie en vigne jusqu'à assurer le plein emploi de l'exploitant, la transformation de plus en plus poussée du produit, le but idéal étant la vente directe, en bouteilles, de toute la récolte; la suppression progressive de toute activité annexe, la dernière étape étant, en Sancerrois, l'élimination des chèvres, irrévocable dès qu'un jeune couple prend la direction de l'exploitation.

Un dernier exemple permettra de fixer un terme ultérieur de cette évolution : M.D. de Maimbray (Sury-en-Vaux) s'était installé à son compte en 1950 _ il avait alors vingt-et-un ans _ sur 1,5 hectare de vignes et neuf de terre, qu'il travaillait avec un cheval. Son désir de s'orienter vers la production vinicole se marque dans l'augmentation rapide de la superficie en vigne qui passe à 3,5 hectares en 1960, par plantation de terres qui se trouvaient dans l'aire A.O.C. Conjointement, le cheval a été supprimé et remplacé par un tracteur. En 1976 il y avait 7,5 hectares de vigne, 12,5 de terres labourables dont 8 en orge. Les 20 hectares de superficie totale avaient été atteints par un apport familial, quelques achats et la location de 2,5 hectares. Un second tracteur a été acquis en 1967 pour les seuls travaux agricoles, ainsi qu'une moissonneuse-batteuse, celle-ci en copropriété avec deux autres exploitants. Un troupeau de 18 chèvres est à la charge de la femme de M.D. Le reste du travail est assuré par l'exploitant et un fils de 18 ans, qui a suivi des cours de viticulture et qui a manifesté l'intention de s'installer au vignoble. Le vin, à concurrence de 20 % est livré à la coopérative de Sancerre; le reste, qui représente 200 à 250 hectolitres est vendu en bouteilles à des

clients particuliers, des restaurateurs, et à l'exportation (5000 bouteilles en 1976 pour les Etats-Unis, la Belgique, l'Allemagne). La nouveauté ici, réside surtout dans la recherche de nouveaux clients : on participe aux manifestations commerciales régionales, au Concours Agricole de Paris, on a recours à la publicité dans les revues spécialisées en France et à l'étranger. L'installation prochaine du fils pousse à une spécialisation accrue et oblige à envisager dans des délais courts l'extension de la vigne au moins à dix hectares.

Les exploitations de cette dernière catégorie sont à la fois les plus traditionnelles si l'on prend comme référence l'exploitation viticole-type de la première moitié du XXe siècle, et celles qui présentent les évolutions les plus spectaculaires. Par la dissociation de la polyculture et de la viticulture les exploitants ont acquis le libre choix de l'utilisation de leurs terres non plantées. Il convient de remarquer une fois encore que cette liberté permet à tout moment le passage à la monoculture de la vigne qui demeure, eu égard aux revenus qu'on peut actuellement en attendre, l'objectif des jeunes générations de viticulteurs; on peut même sans crainte d'erreur grave, avancer que l'espoir d'atteindre cet objectif est la garantie la plus sûre d'un renouvellement suffisant de la population viticole et par voie de conséquence, de la pérennité du vignoble.

Car les motifs d'ordre psychologique sur lesquels il est devenu par trop facile de gloser, et qui sont souvent appelés en explication de ce genre d'évolution, ne doivent pas dissimuler ceux qui découlent d'une vision rationnelle de l'exploitation viticole. Et notamment l'investissement en matériel qui, dans les exploitations mixtes, grève lourdement les charges fixes, et, se partageant nécessairement entre les deux secteurs, agricole et viticole, obère le développement des activités d'aval qui pourtant valorisent le plus le produit.

D. Charges et revenus des exploitations

La variété des cas nous oblige, là aussi, à nous contenter de dégager quelques données générales.

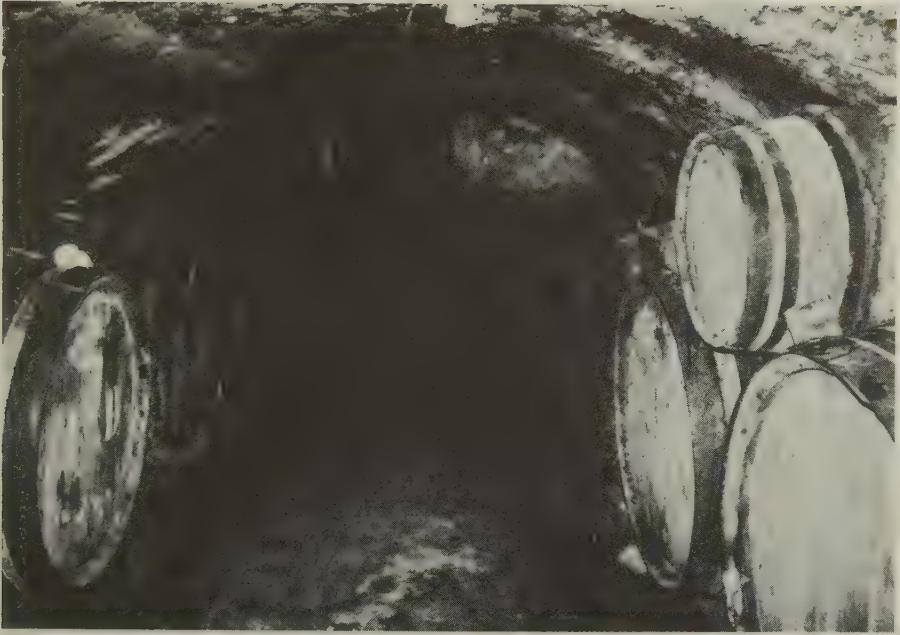


PLANCHE N° 9 / UNE CAVE AUX LOGES (Pouilly-sur-Loire).

Elle est à la mesure des petites exploitations d'autrefois. Les viticulteurs actuels, beaucoup moins nombreux que jadis disposent chacun de plusieurs de ces caves, dissiminées dans le village.



PLANCHE N° 10 : SIEGE D'UNE GRANDE EXPLOITATION VITICOLE A CHABLIS

L'ensemble représente à peu près la moitié du siège d'une propriété bourgeoise démembrée à partir de 1918.

Le Faubourg Saint-Pierre, au sud de l'ancien bourg regroupait une partie importante des anciennes résidences bourgeoises.

Au fond, la maison d'habitation, dont une aile abrite le secrétariat. Autour du parc s'ordonnent les bâtiments qui abritent les pressoirs, le matériel, la cuisine et la salle à manger des vendangeurs, une salle de dégustation. Les caves, sous les divers bâtiments, communiquent entre elles par des galeries.

PLANCHE N°11 : TERROIRS VITICOLES CHABLISIENS.



Le célèbre climat du Mont de Milieu, sur Fyé et Fleys, classé en premier cru, plus éloigné de Chablis, laisse encore de larges possibilités de replantation de la vigne.

PLANCHE N° 12 : LE VIGNOBLE DE CHABLIS

*Le bourg de Chablis, au pied de la côte
des Grands crus.*

*La taille dans le bas des Clos ; les sarments
supprimés sont brûlés immédiatement. On distingue en bas, à
droite, une citerne de propane destinée à alimenter le sys-
tème de chauffage dont on voit les rampes, en bordure de la
route et quelques rangs plus loin. A mi-versant : une citerne
de fuel, illustrant un autre mode de réchauffement de l'at-
mosphère quand le gel est menaçant, en avril-mai.*



PLANCHE N° 13 : Détails du paysage sancerrois typique : versants viticoles à forte pente, fonds plats et étroits des vallons.

Au pied de la pente, la limite de la vigne est toujours absolument nette. Sur les versants alternent friches et vignes. La persistance actuelle de ces friches est la conséquence, soit d'une résistance de propriétaires citadins qui spéculent sur l'augmentation constante du prix des terrains, soit d'une difficulté de remise en culture : sur la photo du haut, on voit, à l'arrière plan gauche, la côte au-dessus du hameau déserté de Chavignolet, en partie occupée par des broussailles et des bois : la pente y atteint 40% et n'est cultivable qu'au treuil ; c'est par ce moyen qu'ont été défrichées et que sont cultivées les grandes parcelles, à droite des friches.

Les fonds de vallon sont labourés ; ils sont parfois humides et conviennent aux jardins (vallon de Chavignol, en bas).



PLANCHE N° 14 : CHAVIGNOL, AU PIED DE LA CÔTE ;
SANCERRE AU SOMMET DE LA COLLINE.

Chavignol; au fond, le talus de la côte fermant le vallon de Chavignolet. Le sommet est à 360m, point culminant de la côte sancerroise ; les pentes sont parmi les plus fortes de tout le vignoble. Ce fond de vallon, abandonné dès le début du siècle, est partiellement remis en cultures maintenant que la terre à vigne commence à faire défaut en Sancerrois. (vue prise vers l'ouest).

Vue du versant ouest de la colline de Sancerre (310m). La vue est prise du bas du talus de la côte, en direction de la vallée de la Loire. Tout le second plan est occupé par une butte de calcaire, à sommet arrondi, à versants en pente forte. Un petit pierrier, au premier plan, rappelle que ces terroirs ont été l'objet d'un épiérage séculaire. Dans ces terrains à forte teneur en calcaire actif, les plantations aboutissent à des échecs si le porte-greffe ne tolère pas des pourcentages élevés de carbonate de calcium (en second plan au centre et à gauche, deux parcelles paraissent en très mauvais état : les manquants y sont nombreux).



I. Les charges sont peut-être l'élément de la comptabilité viticole, le plus facilement accessible. Elles sont estimées forfaitairement par les services des Contributions Directes et se tiennent en 1976, dans une fourchette de 10 000 à 18 000 F par hectare selon les vignobles ou, à Chablis, selon les crus. Les différences tiennent essentiellement à la prise en compte des difficultés relatives au relief ou à la gélivité des terroirs. Elles intègrent les frais de renouvellement de la vigne, mais non ceux qui sont entraînés par des plantations nouvelles. Les charges ne concernent que la viticulture proprement dite et le travail de cave jusqu'à la mise en bouteilles, non comprise.

Ces forfaits, fondés chaque année sur des moyennes, se substituent à des réalités très diverses : la structure de l'exploitation, l'importance du matériel, l'ajustement plus ou moins grand de la quantité de main-d'oeuvre utilisée à la superficie à traiter, etc... D'un vignoble à l'autre, les modes de conduite ne sont pas les mêmes et entraînent d'importantes différences dans le rendement du travail humain : la taille chablienne et le palissage particulier, rendu nécessaire par le danger de gel durant tout le printemps, exigent un travail difficile et lent, qui augmente les coûts.

L'appréciation détaillée des charges est rendue difficile par l'évolution rapide du matériel, ses perfectionnements constants qui incitent l'exploitant à accroître son outillage et parfois à ne pas utiliser jusqu'à l'amortissement complet un équipement jugé périmé. Par exemple, depuis l'utilisation généralisée du tracteur, des accessoires divers ont été mis au point, dont l'adoption augmente d'autant les frais d'amortissement : l'acquisition d'atomiseurs d'abord, et plus récemment, de rogneuses, compte-tenu de l'augmentation des prix industriels, cumule des frais nouveaux qui équivalent à ceux des premiers investissements, ou les dépassent. Dans beaucoup d'exploitations les remorques ordinaires sont remplacées pour la vendange par des bennes munies d'une vis sans fin qui permet le déchargement sans intervention manuelle; cet appareil moderne ne sert que pendant dix ou quinze jours chaque année; son amortissement est lourd, même si on le calcule sur dix ans.

Plus significatif encore est le cas de la protection des vignes contre le gel en chablisien; au début, vers 1953-60, on a utilisé des "bougies",

réipients de tôle dans lesquels on faisait brûler du mazout. Le matériel coûtait fort peu, plus perfectionnées et plus onéreuses, les "chaufferettes" avaient un meilleur rendement mais présentaient les mêmes difficultés d'allumage; aussi quand un moyen de chauffage par le propane fut mis à peu près au point vers 1965-67, beaucoup d'exploitants, surtout dans les grands crus firent installer des citernes et des rampes à gaz. Le procédé ne donna pas satisfaction; le chauffage au fuel dès 1970 apparaissait bien supérieur. L'équipement au gaz ou au fuel coûtait alors 15 000 francs l'hectare. Depuis peu de temps, un nouveau procédé de lutte par aspersion d'eau a la faveur de presque tous les viticulteurs; l'installation revient à 70 000 francs par hectare en 1976. Mais l'eau ne coûte rien.

On pourrait multiplier les exemples, montrer la modernisation rapide des caves, l'adoption de pressoirs automatiques et, en dépit de leur capacité accrue, leur multiplication plus que proportionnelle aux augmentations des superficies en vignes.

Toutes ces améliorations techniques se justifient par le souci de limiter les besoins en main-d'oeuvre salariée et, en ce qui concerne le chauffage des vignes de Chablis, par celui d'éliminer une des causes essentielles d'irrégularité dans les récoltes. Mais l'accroissement du volume de la production et l'orientation de plus en plus nette vers un mode de commercialisation en bouteilles, obligent à disposer de caves, de celliers ou de chais beaucoup plus vastes que ceux dont étaient dotés les vignobles jusqu'aux environs de 1965. C'est là que réside alors l'inadaptation la plus criante aux conditions nouvelles; dans le passé, les grandes caves étaient l'apanage des propriétaires bourgeois; le petit vigneron se débarrassait très vite de sa récolte, il ne disposait parfois d'aucun lieu pour l'abriter. Durant toute la première moitié du XXe siècle, l'importance accrue de la polyculture au sein des exploitations a fait porter l'effort d'aménagement sur les bâtiments agricoles - écuries, étables, hangars. Si bien qu'au moment où les viticulteurs ont commencé à se spécialiser en augmentant leurs superficies en vigne et en poussant de plus en plus l'élaboration du vin, l'absence de bâtiments adaptés aux activités viti-vinicoles a conduit à des réaffectations de fortune qui ne furent qu'un pis aller. Très vite il a fallu construire des chais, creuser des

caves en dépit des difficultés techniques qu'opposait l'exiguïté des places disponibles à l'intérieur des villages. Certains exploitants se sont résolument réinstallés à l'extérieur. Les travaux et surtout les travaux souterrains, qui ont été réalisés depuis 1970, aussi bien à Chablis qu'à Sancerre ou à Menetou-Salon, sont considérables. Ils représentent des investissements qui rendent obligatoire le recours au Crédit Agricole mais qui n'en grèvent pas moins lourdement l'avenir : tel exploitant de Chablis tenant dix hectares de premiers crus, faisait en 1972 creuser une cave, aidé par un prêt de 390.000 francs remboursable en sept ans.

L'impression qui domine dans tous ces vignobles est celle d'investissements considérables; les directeurs départementaux du Crédit Agricole ne livrent pas de renseignements chiffrés localisables, mais reconnaissent que les viticulteurs empruntent beaucoup plus que les autres agriculteurs.

La charge des remboursements du capital et des intérêts est donc importante. Dans le mouvement actuel, elle doit être souvent corrigée en hausse, d'autant qu'il n'a pas été tenu compte jusqu'alors de la charge de plus en plus lourde que constituent l'acquisition de terres et leur mise en culture.

Suscité par une période de réelle prospérité, l'endettement qu'entraîne la modernisation du vignoble fait fonds sur un avenir sans longue crise. La période de mévente qui a sévi en 1973-74 a montré la fragilité de certaines trésoreries et le danger de compter sur une progression constante des prix de vente.

II. Extrême diversité et variabilité des revenus

Ils sont aussi divers que le sont les types d'exploitations. Aussi ne pouvons-nous donner que des éléments qui permettent une évaluation des revenus bruts. Une remarque préalable : dans les exploitations à secteur polyculturel, sauf le cas exceptionnel d'entreprises de grande taille, le produit de la vigne est toujours supérieur à celui des céréales ou de l'élevage. Dix chèvres procurent un revenu brut annuel de 17 000 francs; dix hectares de céréales, 25 000 à 35 000 francs; un hectare de vigne, 20 000 francs à Sancerre et à Pouilly en 1976 si le vin est vendu en vrac, 32 000 francs dans les mêmes conditions à Chablis.

Si l'on s'en tient au seul secteur viticole, les prix pratiqués dans les divers vignobles présentent entre eux des différences notables: quand le négoce paie 4 francs le litre à Reuilly ou à Menetou-Salon, 5 francs à Sancerre, il ne dépasse guère 3 francs à Saint-Bris mais atteint 8 francs à Chablis et 10 francs en premier cru. Les rendements sont à peu près partout les mêmes mais les charges varient : 9 à 10 000 francs par hectare à Menetou-Salon et Reuilly, 15 000 à Sancerre et dans les premiers crus de Chablis, 18 000 dans les Grands Crus. Cela ne permet qu'une approximation moyenne; or les prix sont variables et sujets à des variations importantes : la mévente de 1973-74 a entraîné une chute des cours qui n'ont retrouvé leur niveau antérieur qu'en 1975. Cette chute a d'ailleurs été beaucoup plus sensible pour les vins vendus en vrac que pour ceux qui l'étaient en bouteilles; une véritable gêne a été éprouvée par les viticulteurs sancerrois qui livrent la plus grande part de leur production à la Coopérative, parce qu'ils ont été payés avec beaucoup de retard et à un cours extrêmement bas, 2,50 F le litre, qui couvrait à peine les frais de culture.

Là encore les différences sont plus grandes que ne laisserait supposer la comparaison des superficies et des systèmes de culture. Mais ces différences réelles sont elles-mêmes partiellement masquées par la diversité des modes de vie. D'un côté sont ceux qui ont adopté un mode de vie urbain, de l'autre, ceux qui puisent encore largement dans le fonds rural pour leur subsistance, leur entretien, voire leurs loisirs. Aussi l'aisance des uns et des autres n'est-elle pas directement fonction des revenus.

E. Conclusion

A chaque pas nous nous sommes heurté à une double difficulté : d'abord lorsqu'il s'est agi de tracer les contours exacts de l'exploitation viticole, s'est révélée l'extrême diversité des situations; ensuite il est apparu que cette diversité, elle-même mouvante, ne procède pas de différences fixes entre les exploitations qui évoluent suivant des rythmes asynchrones, mais toujours accélérés au cours du dernier quart de siècle.

Le mouvement général est net, sans hésitations, on pourrait presque dire jusqu'alors, sans rémission. Replacé dans l'évolution de la France agricole, il apparaît d'abord retardataire, puis, brusquement, lorsque les freins qui le retenaient cèdent à peu près tous en même temps, au cours de la décennie 1960 -70, que disparaissent les petites exploitations marginales, que le capital foncier redevient totalement exploitable, qu'un dessein nouveau du parcellaire livre à la machine des pièces de terre à la mesure de ses possibilités et qu'arrive à l'âge des décisions une génération dont les structures mentales n'ont pas été façonnées par les contraintes opprimentes du passé, alors le mouvement s'emballe : les exploitants agrandissent les superficies plantées, mais le changement principal, moins visible, s'opère à l'intérieur des exploitations, dans la cave même qui devient atelier où l'on ne se contente plus de vinifier, mais où l'on soigne et conditionne les vins.

Où en est aujourd'hui cette évolution ? Rien n'indique qu'elle soit ralentie, et c'est alors que l'on prend conscience d'une de ses originalités : au lieu de continuer à procéder par élimination d'exploitations comme c'est encore partout ailleurs le cas général, depuis 1970, l'élévation de la moyenne des superficies en vigne ressortit davantage à la conquête de nouveaux espaces viticoles qu'à une récupération de parcelles libérées par le retrait de viticulteurs. C'est là que se situe le véritable tournant d'une évolution qui pouvait jusque-là apparaître sans surprise.

Les conséquences en sont grandes : le cadre spatial restreint, hérité des générations précédentes, avait été réaménagé pour une utilisation rationnelle et totale; il faut maintenant aller au-delà, reconquérir les vieux terroirs difficilement accessibles, au prix d'ajustements techniques qui butent contre l'obstacle économique, utiliser les secteurs non convoités des aires contrôlées, ou tenter d'obtenir l'extension des périmètres protégés hors des limites que l'empirisme de cent générations avaient imposées à la vigne, mais c'est entrer dans le dédale d'une argumentation juridique qui cherche elle-même ses justifications dans l'Histoire aussi bien que dans la nature.

Car ces exploitations, en dépit de leur modernisation rapide, ne peuvent faire oublier les liens qui les attachent au passé : leurs titulaires actuels sont les petits-fils et les arrière-petits-fils de ceux

qui ont maintenu le vignoble au travers des crises et qui lui ont donné l'armature légale qui le définit et le protège. Il nous a semblé aussi nécessaire de rappeler le long cheminement de cet héritage (23) que de dégager les particularités d'un milieu naturel auquel le vigneron a adapté ses techniques et sur lequel il a fondé son droit à la viticulture.

23. IIe partie, Ch. 2 et 3.

CHAPITRE III

CONTRAINTES NATURELLES ET INTERVENTIONS HUMAINES

Aucun des cépages cultivés dans les vignobles du sud-est du Bassin Parisien n'a été introduit à une époque récente. Ceux qui donnent les vins de qualité sont en très petit nombre: ces mêmes cépages - chardonnay, sauvignon, pinot noir- produisaient déjà voici deux siècles au moins (1) les vins qui ont fait le renom de petites aires viticoles, alors beaucoup moins isolées qu'aujourd'hui parce qu'entourées d'un halo de vignes communes dont la crue, à certaines époques favorables, n'a cependant pas franchi leurs limites. Ces cépages, susceptibles de produire des vins de qualité dans un milieu physique particulier et à condition d'être conduits d'une manière qui leur assure, autant qu'il est possible, une fructification régulière, se sont maintenus sous la protection d'une tradition viticole élaborée de longue date. Les principes de l'empirisme séculaire qui l'a nourrie, peuvent aujourd'hui être confrontés aux exigences culturelles scientifiquement établies. Les relations entre la plante et le milieu sont cependant plus complexes qu'autrefois parce que depuis la crise phylloxérique, l'intermédiaire obligatoire entre le sol et le vieux cépage français, que constitue le porte-greffe, introduit un élément nouveau dont la maîtrise n'est pas encore parfaite. La production de vin - en quantité et en qualité - dépend de l'interférence de phénomènes d'ordre physique et d'actions humaines qu'il n'est pas possible de dissocier dans l'appréciation du résultat. Mais l'étude des facteurs qui interviennent dans le processus d'élaboration de la récolte, contraint à les analyser individuellement. Les données sont malheureusement lacunaires, les observations peu nombreuses, pour une étude à grande échelle, rendue nécessaire pour comprendre les mécanismes subtils qui jouent sur les limites extrêmes de la viticulture commerciale de qualité.

A. Les vins et les cépages qui les produisentI. Les vins

Les vignobles actuellement bénéficiaires d'une appellation d'origine

I. Voir IIe Partie. Chapitre I.

contrôlée dans le sud-est du Bassin Parisien produisent essentiellement des vins blancs. On ne trouve de vins de qualité rosés ou rouges donnant lieu à un petit courant commercial, qu'à Sancerre et à Irancy où le pinot noir rappelle modestement un vieil encépagement traditionnel, à Meneton-Salon et à Reuilly où ils ne sont, par l'indigence de leur production, guère plus qu'un objet de curiosité. Ces vins d'appellation contrôlée sont des vins de cru au sens le plus strict du terme, produits d'un seul lieu et d'un seul cépage. Mais la législation admet au droit à l'appellation des vins de moindre qualité qui proviennent de cépages moins nobles ou du mélange d'un de ceux-ci avec de plus communs; enfin un petit commerce local s'est de tout temps alimenté aux surplus d'une production ordinaire vouée à la consommation familiale. L'ensemble des cépages cultivés dans une aire viticole exprime de nos jours, beaucoup plus que la recherche de différents marchés, la plus large utilisation possible de terroirs qui ne se prêtent pas à un autre mode de mise en valeur.

a). Les vins nivernais et berrichons

Le choix, annoncé d'entrée de jeu, de nous en tenir à l'étude des vignobles d'appellation contrôlée, ne laisse en lumière dans la Nièvre que le seul vignoble de Pouilly-sur-Loire. Ce serait cependant faire preuve d'aveuglement et d'étroitesse d'esprit que de ne pas signaler l'existence autour de Cosne, d'un vignoble aujourd'hui bien vivant, dont les vins rouges de pinot, pour lesquels l'appellation contrôlée n'a pas été demandée en 1936, ne bénéficient que d'un label V.D.Q.S. Certains d'entre eux égalent aisément des vins du Sancerrois ou de l'Yonne qui sont nantis de l'appellation contrôlée. Ces "co-teaux du Giennois", dominés par la production d'excellente qualité de la Station Viticole Expérimentale de Cours-les-Cosne, prolongent, grâce aux efforts que déploie depuis plus de quinze ans le directeur de cette station de l'I.N.R.A., l'ancienne réputation des terroirs de Saint-Loup, Saint-Père, Cours, la Celle-sur-Loire; au-delà des limites de la Nièvre ils ne sont plus représentés que par des vignes éparses, à Bonny, Ousson, Châtillon, chaîne ténue qui vient mourir aux environs de Gien; l'appellation, quelque peu trompeuse, semble vouloir ignorer cet ancien vignoble de Cosne qui revit de nos jours après avoir résisté, mais au prix de quelles pertes, à la propagande en faveur des hybrides producteurs directs que l'ancien directeur de la Station Viticole avait menée avec une particulière ferveur entre les deux guerres.

Commercialisés depuis peu de temps par la Cave Coopérative de Pouilly-sur-Loire ces vins rouges de qualité commencent à sortir d'un marché jusqu'alors régional. Leur voisinage ne dépare en rien la petite série des vins rouges berrichons dont ils sont les très proches parents.

. Les vins rouges du Sancerrois, de Menetou-Salon et de Reuilly que nous retiendrons ici sont issus de pinot noir et protégés par l'appellation contrôlée. Ce sont des vins légers, produits par des vignes très jeunes et pour lesquels une mode - car on ne peut plus parler d'expérience - tend à faire adopter une cuvaison courte, voire très courte, entre quatre et huit jours. On obtient ainsi des vins de "primeur" qui sont mis en bouteilles très vite, dès le printemps qui suit la récolte; agréables, sans grand caractère, ils sont aussi peu solides et ne gagnent rien à être gardés longtemps. Quelques viticulteurs plus soucieux de respecter les traditions font cuver le pinot, deux, voire trois semaines, obtenant ainsi un produit plus coloré, plus dur, et qui doit s'élaborer en cuve ou en fûts durant plusieurs mois avant d'être tiré en bouteilles; certaines bonnes années comme 1964 ou 1973, des vins de pinot mis en bouteilles après quinze mois de tonneau sont devenus excellents; suffisamment corsés, d'un bouquet affirmé mais délicat, ils peuvent se conserver longtemps sans rien perdre de leurs qualités.

Il est fréquent qu'un peu de gamay soit mêlé au pinot pour lui donner plus de corps et plus de couleur. On tombe alors dans une gamme aux nuances aussi nombreuses que peuvent l'être les proportions du cépage commun et du cépage noble; à la limite supérieure, une certaine tolérance aidant, on les vend sous l'appellation "Sancerre"... les autres ne devraient être que des vins communs: violacés, astringents, plats, ils révèlent les pâles vertus des gamays plantés en terrains calcaires.

. Les vins rosés de Sancerre et de Menetou-Salon sont produits par le pinot, pressé après une courte macération, en général vingt-quatre heures après la vendange, quelquefois moins; aussi les rosés de Sancerre sont-ils assez proches des "vins gris" d'autrefois: très peu colorés, d'une richesse alcoolique souvent élevée, de 11 à 13 degrés, ils ont un bouquet d'une grande finesse qui se développe au bout de quelques mois de bouteille. Ils sont souvent mieux réussis que les vins rouges, surtout les années à automne pluvieux où la pourriture grise s'est développée. Comme pour les vins rouges, des rosés sancerrois proviennent parfois d'un mélange de pinot et de gamay - et de ce

fait n'ont théoriquement pas droit à l'appellation - ; ils glissent alors vers des genres communs qui devraient les confiner dans l'anonymat.

Reuilly manifeste son originalité par la production d'un rosé de pur pinot noir ou provenant d'un mélange de pinot noir et de pinot gris, d'une grande finesse et d'un bouquet très délicat. Les cépages moins nobles y donnent des vins qui sont commercialisés sous une appellation simple, héritière de celle des V.D.Q.S. "Coteaux du Cher" et de l'Arnon".

Cette production de vins issus du pinot reste cependant très secondaire. Le vin blanc de sauvignon est le véritable support des appellations vinicoles, de Pouilly à Reuilly.

Les vins blancs de sauvignon. Des nuances séparent un blanc-fumé d'un Quincy, mais la parenté des vins est évidente même pour un profane: secs, alcooliques, leur bouquet particulier de "pierre à fusil", les distingue aisément de tous les autres vins blancs. Dans le détail les nuances sont nombreuses: la nature du sol intervient au premier chef dans le bouquet et l'on ne peut confondre les vins issus des terrains où des cailloux de silex constituent l'essentiel des éléments grossiers, comme c'est le cas à l'est de la faille de Sancerre, où le bouquet est dès le début très affirmé, et ceux qui proviennent des rendzines, d'abord beaucoup moins fruités, à développement plus lent et qui ne prennent leur caractère qu'après un an de bouteille. Une même année, dans un même vignoble, de grandes différences peuvent être constatées entre des vins issus du sauvignon: en 1937, excellente année, un sancerre choisi comme "type de vin à richesse alcoolique vers le maximum" titrait 14,7 d'alcool, pour une acidité totale de 4,7g; un autre sancerre "à richesse alcoolique vers le minimum", de même taux d'acidité, n'avait que 10,25 d'alcool. La même année à Quincy, les vins représentant ces deux extrêmes titraient respectivement 12,86 et 10,40 d'alcool et avaient des taux d'acidité de 4,65 et 3,96. Mais en 1939, toujours à Quincy, le degré maximum d'alcool ne dépassait guère 10, le minimum à Sancerre se tenait autour de 8°. (2)

Le blanc-fumé de Pouilly est très proche du sancerre; il est comme ce dernier de plus en plus conçu comme un vin de primeur et mis très tôt en bouteilles: l'habitude s'est généralisée dans ces vignobles de sauvignon de vendre dès Noël un peu des vins de la dernière récolte. En règle habituelle

2. D'après le Casier Vinicole. Analyses faites par le Laboratoire départemental de Bourges.

on ne les met en bouteilles qu'à partir du printemps ; lorsqu'ils sont bien constitués ils développent leur bouquet durant plusieurs mois ; cette attente est surtout nécessaire pour les vins longs à se faire. Mais quels qu'ils soient, ils supportent bien deux ans de bouteille . On peut toujours entendre citer l'exemple de vins très vieux dont on a, à Sancerre comme à Pouilly constaté l'aptitude parfaite à la conservation... Autrefois un commerce de vins vieux a existé à Pouilly pour le blanc-fumé. Y-a-t-il eu changement du goût des consommateurs ? Ou le vin lui-même est-il différent au point de ne plus supporter le vieillissement ? Nous verrons plus loin que les pratiques culturelles ont modifié la production ; l'élévation des rendements n'a pas été sans effet sur la composition des raisins et sur la qualité des vins.

. Les autres vins blancs. Pouilly récolte un vin qui fit sa fortune avant que les "apéritifs" ne l'aient rejeté dans l'ombre : le chasselas a été sa grande production depuis la reconstitution post-phyllloxérique. C'est un vin léger, peu alcoolique - 10° dans les bonnes années - très frais et, particulièrement ici, d'un bouquet agréable ; le type même du vin de comptoir, à consommer dans l'année. Sancerre qui avait aussi quelques vignes de chasselas n'en tirait qu'un vin très ordinaire ; on en fait encore un peu, mais son intérêt économique est nul.

Plus médiocre que le chasselas sancerrois, le vin blanc ordinaire de Meneton-Salon à base de gouais, fort répandu localement voici trente ans, a presque totalement disparu.

Ces vins blancs ordinaires laissent la prééminence absolue au sauvignon ; c'est lui qui réalise l'unité du vignoble nivernais-berrichon où les vins rouges et rosés ne sont que des comparses mineurs.

b). Les vins de l'Yonne.

Les grands vins rouges de l'Yonne, ceux d'Auxerre, de Tonnerre, d'Épineuil, de Dannemoine n'existent plus ; le vin produit sur les deux hectares du clos de la Chaînette à Auxerre est traité en rosé et en blanc bien que provenant uniquement de pinot noir. Les vins rouges dignes de quelque intérêt sont seulement ceux d'Irancy et quelques uns de Coulange la Vénéusée. Ils étaient au début du siècle encore, issus du César, ou romain, presque exclusivement : ce cépage donne un vin dur et corsé qui doit vieillir pour acquérir quelque qualité. Aujourd'hui le vin d'Irancy provient surtout de

pinot noir auquel on mêle une petite quantité de césar pour lui donner du corps et de la couleur. Sa qualité ne l'élève cependant pas au-dessus de ce qu'on appelait jadis un " grand ordinaire".

La gamme des vins blancs est plus riche. Elle comporte un nouveau venu: le sauvignon de Saint-Bris produit par une variété de sauvignon qui donne ici un vin moins fruité qu'à Sancerre, plus dur, plus acide. Ce vin de qualité moyenne ne bénéficie d'ailleurs que d'une distinction mineure, celle des V.D.Q.S. Plus répandus sont les vins de sacy et d'aligoté. Le premier surtout a été produit en grande quantité autour de Chablis jusqu'à une date récente. Doté de l'appellation "Bourgogne grand ordinaire", c'est un vin de consommation courante très blanc, frais, agréable, mais de faible degré alcoolique, inapte à la conservation : bien équilibré, il a été très recherché par le commerce, et les limonadiers parisiens le vendaient au comptoir sous le nom de "chablis". Il a depuis longtemps donné lieu à une transformation en mousseux, soit à Chablis où un négociant le recherche encore pour cet usage, prolongeant ainsi ce qui fut l'activité principale de la maison voici un siècle (3), soit aux Riceys, soit en Champagne.

L'aligoté donne dans l'Yonne un vin nettement inférieur à celui de Côte d'Or ; il n'existe plus qu'à l'état de relique dans le vignoble de Chablis, mais Saint-Bris et Chitry en produisent de 5000 à 7000 hectolitres chaque année, dont une partie est consommée dans les cafés d'Auxerre.

. Les chablis sont produits uniquement par le chardonnay. Mais depuis très longtemps on a distingué le vin de certaines côtes privilégiées à Chablis ou aux environs immédiats. Ces vins sont secs, très alcooliques puisqu'ils peuvent titrer I2 à I3° d'alcool ; une acidité suffisante leur assure une longue conservation. Les grands crus ne se consomment jamais en primeur ; ils acquièrent leurs qualités après avoir passé au moins un an en cuves - autrefois on les faisait vieillir dans des feuilletes neuves - et une ou plusieurs années de bouteilles. Ils ont alors un bouquet très prononcé, mais des nuances permettent aux connaisseurs de distinguer un cru des Clos, d'un Vaudésir ou d'un Vaulorent. Ils sont moins sujets à s'oxyder que les vins de Meursault et ils conservent en vieillissant leur couleur blanche originelle. Les vins de moindre qualité produits sur d'autres côtes ou aux environs de Chablis sont plus vite consommables ; mais certains, surtout les

3. D'après les registres d'achat de la Maison Simonet-Febvre à Chablis.

petits chablis de la région de Lignorelles, ont en général moins d'acidité ; ils se conservent moins et ont tendance à jaunir.

Au total, du Cher à l'Armançon, outre quelques vins rouges et rosés issus de pinot, deux grandes catégories de vins blancs règnent, chacune dans un domaine bien défini : tout le secteur méridional est dominé par la production de sauvignon ; le secteur septentrional, beaucoup plus concentré, est celui d'un grand vin de beunois ; sur l'Yonne exactement, les deux secteurs entrent en contact par le sauvignon de Saint-Bris-le-Vineux ; au-delà s'étend le domaine bourguignon où Chablis fait figure de poste avancé de l'encépagement de qualité qui règne en Côte d'Or. Il faut rappeler les caractères des cépages qui produisent ces vins fins avant de tenter d'expliquer les conditions spécifiques du milieu qui leur ont permis de prospérer dans de petits bastions isolés du Bassin Parisien.

II. Les cépages.

Le sud-est du Bassin Parisien est une région de contact entre de grandes aires viticoles : aussi y trouve-t-on des cépages issus de Bourgogne, comme le pinot, et d'autres plus caractéristiques de la région bordelaise comme le sauvignon. Cette situation explique également qu'on rencontre dans ces vignobles du "Centre", les reliques de nombreux cépages qui ont eu, dans le passé, leur heure de gloire : mesliers divers, gouais, césar, tressot, muscadelle, etc.

a). Les cépages noirs sont les moins répandus dans le secteur étudié et, sauf à Irancy, ils ne constituent jamais l'encépagement principal. Cependant, certains d'entre eux, les pinots et surtout les gamays, se rencontrent sur une aire bien plus vaste que les cépages blancs. Pinots, gamays, quelques autres de moindre importance comme le césar, traduisent l'avancée occidentale la plus nette de l'encépagement bourguignon, puisqu'ils n'entrent en contact avec les cépages méridionaux comme les cots, que dans la région de la Loire moyenne. Ces derniers étaient autrefois représentés dans les vignobles du Centre : leur recul vers l'ouest, sous la poussée des gamays, est particulièrement sensible depuis un siècle.

. Le pinot noir, cultivé dans les vignobles du Cher et à Irancy est le pi-

not fin de Bourgogne (4). Il est parmi les plus précoces des cépages noirs de cuve ; son débourrement est précoce, de même que sa floraison : à Sancerre il devance toujours le sauvignon.

Mais ce n'est là qu'un avantage mitigé : il est en effet de ce fait, davantage exposé aux gelées printanières et à la coulure consécutive aux refroidissements fréquents du début de juin. Au contraire, il résiste bien aux gelées d'hiver. C'est cependant le type même des cépages septentrionaux de qualité : dans les régions méridionales, sa production n'est guère plus élevée, mais de qualité très inférieure. Il est assez vigoureux et doit être conduit en taille longue de type Guyot ; il s'adapte bien aux différents porte-greffes utilisés actuellement : SO4, 5BB, 4IB. Bien que sa fertilité soit élevée, puisqu'il donne en moyenne 15 grappes pour 10 yeux d'après la grille de référence des cépages noirs de BRANAS (5), sa production est faible parce que ses grappes sont petites et à petits grains serrés, disposition qui favorise le développement rapide de la pourriture grise. En revanche, il n'est pas particulièrement sensible à l'oïdium ou au mildiou. Les produits de haute qualité qu'il donne sur les coteaux calcaires bien drainés justifient son adoption en dépit de ses rendements modestes.

. Les gamays appartiennent comme le pinot au sorto-type des noirs. Il en existe de nombreuses variétés qu'on répartit en deux catégories : les gamays à jus incolore, qui sont susceptibles de donner de bons vins, et les gamays teinturiers (gamay de Chaudenay, gamay Fréau.) dont les vins grossiers ne servent qu'à donner de la couleur aux autres. Ils sont plus productifs que les pinots et bien que leur débourrement précoce les expose aux dangers du gel, ils ont la faculté de repousser partiellement à fruits après des gelées printanières peu sévères. Cette qualité est une des causes de son grand succès dans les vignobles à vins fins dont il pouvait occuper les parties basses. Il mûrit un peu plus tard que le pinot, mais est souvent vendangé en même temps que celui-ci parce que son vin n'atteint à une certaine qualité que si le raisin est cueilli dès sa maturité.

Le gamay est moyennement productif ; on ne peut le conduire à long bois que dans les sols assez riches ; mais dans les vignobles de qualité

4. voir : Ampélographie de VIALA et VERMOREL - et GADILLE (R) Le Vignoble de la Côte bourguignonne. p.p. 156-158.

5. BRANAS (J). Viticulture p.80.

où le gamay n'est pas retenu comme cépage noble, il occupe les bas des versants où les sols sont épais. Il supporte des porte-greffes de vigueur moyenne comme le 5BB et le 504.

. Le César ou romain est un cépage de l'Yonne. Il y était très répandu autrefois, à Irancy, Jussy, Coulange-la-Vineuse. Très vigoureux et très productif, on en tirait un vin coloré, corsé, qui s'améliorait en vieillissant. Il n'est plus toléré que mêlé en faible proportion dans les vins bénéficiant de l'appellation contrôlée.

b). Les cépages blancs, au contraire des précédents, sont répartis en deux domaines : bourguignon, où règne le chardonnay, escorté du sacy et de l'aligoté ; nivernais-berrichon, où domine le sauvignon, accompagné par le chasselas et, plus localement, par le gouais.

. Le chardonnay est "par excellence, le fin cépage des vins blancs bourguignons" (6), du meursault, du Montrachet et, en Mâconnais, du Pouilly-fuissé. C'est aussi le cépage de la Côte des Blancs en Champagne. Il mûrit en première époque, mais cependant une semaine plus tard que le pinot noir. Son débourrement très précoce l'expose souvent au danger des gelées printanières, surtout à Chablis. Les sols argilo-calcaires lui conviennent le mieux; ils confèrent au vin de chardonnay le maximum de finesse.

Ce cépage vigoureux "produit peu sur les yeux de base des sarments; aussi est-on obligé de lui laisser à la taille une charge élevée pour obtenir un rendement suffisant" (7). Sensible à l'oidium et au mildiou, il est assez résistant à la pourriture grise, ce qui permet des vendanges tardives.

. Le sacy tire son nom d'un village de Basse-Bourgogne; on l'a parfois appelé "plant d'Essert", du nom d'un village voisin de Sacy; ce serait, d'après BERGET, le tressaillier (8). RETIF de la BRETONNE raconte comment son père a propagé ce cépage sur les parties les plus ingrates des plateaux calcaires autour de Nitry (9). Qu'il soit ou non d'origine bourguignonne, le sacy avait été si envahissant qu'il avait fait l'objet d'une requête des habitants de Vermenton, en 1782, en vue d'obtenir sa condamnation officielle

6. GADILLE (R) - Le Vignoble de la Côte bourguignonne p.161.

7. I.V.C.C. Le vignoble français d'après le cadastre viticole. 1958. p.97.

8. GALET (P). Cépages et vignobles de France p.1836.

9. RETIF de la BRETONNE. La vie de mon père.

et sa destruction parce qu'il "ne donne qu'un vin plat et de mauvaise qualité"... Il a continué d'être cultivé tout autour de Chablis. Les vignerons voyaient en lui un gage de sécurité : fructification régulière, grande fertilité, production élevée, et grande facilité d'adaptation dans tous les sols. En outre il coule peu et végète bien sur les plateaux découverts, mais il est très sensible aux maladies cryptogamiques. (IO). Lors de la crise phylloxérique, il a été planté sur les plateaux calcaires qui dominent les versants viticoles de Chablis, mais le phylloxéra et l'oidium l'ont très vite éprouvé (II).

. L'aligoté est peu répandu dans l'Yonne où il trouve au printemps des conditions climatiques plus sévères qu'en Côte d'Or : il craint les gelées et ne repousse pas à fruit, est sensible à la coulure et à la pourriture grise ; quelques terroirs de bord de plateau lui conviennent bien ; on le trouve ainsi en plantations relativement importantes à Saint-Bris, Chitry et Vincelles ; ses rendements irréguliers expliquent le peu d'attrait qu'il exerce sur les vignerons de l'Yonne, et en 1977 il a presque disparu du Chablisien.

Chardonnay, sacy, aligoté, caractérisent l'encépagement blanc de l'Yonne. Le sauvignon s'y mêle à Saint-Bris, mais est tenu à l'écart des appellations contrôlées. Le sauvignon et le chasselas constituent au contraire, l'essentiel de l'encépagement blanc des vignobles nivernais et berrichons.

. Le sauvignon est un cépage du Sud-Ouest et du Centre. Il est très vigoureux mais peu productif : il ne donne des rendements suffisants que si on lui laisse assez de coursons ou si on le taille selon le système Guyot, simple ou double. Il est sensible à l'oidium et à la pourriture grise, ce qui oblige parfois à des vendanges hâtives lors d'automne pluvieux. Il donne de petites grappes tronconiques à petits grains. Il mûrit plus tard que le pinot dans des sites identiques ; on lui réserve souvent en Sancerrois les meilleures expositions et, partout où la nature du sol ne s'y oppose pas, on le greffe sur un porte-greffe à cycle végétatif court.

. Le chasselas existe encore d'une façon notable à Pouilly où il occupait la première place voici vingt ans. A Sancerre on ne le trouve plus qu'à

IO. VIALA et VERMOREL. Ampélographie. T. IV

II. Voir IIe Partie. Ch. 2.

l'état de relique. Il mûrit tôt : des expéditions de raisin de table avaient lieu autrefois dès le 10 septembre (12). Mais il est très sensible à la pourriture et aux maladies cryptogamiques et ne présente plus guère aujourd'hui d'intérêt économique ; à Pouilly même on ne le replante plus.

. Le gouais ne se trouve guère que dans le vignoble de Menetou-Salon où il a été le cépage le plus utilisé lors de la reconstitution post-phyllloxérique. C'est un cépage très rustique qui a certainement été répandu au Moyen-Age dans tous les vignobles du Nord-Est (13) où la régularité et l'abondance de sa production compensaient quelque peu la médiocrité de son vin, astringent et plat. Ce plant très vigoureux s'accommode de tous les sols et de tous les genres de taille ; il résiste très bien aux gelées d'hiver et, comme son débourrement est tardif, il prospère même en conditions défavorables. mais il est sensible aux maladies cryptogamiques.

Bien qu'en voie d'élimination, on le trouve encore en petites parcelles homogènes ou mêlé à des gamays, de la muscadelle, du chasselas, à Menetou-Salon où on le nomme "gouche". C'est de tous les cépages blancs du sud-est parisien, le plus méprisable, le seul, en quantité encore notable, qu'on ne puisse tolérer auprès des vignes fines.

La sévérité avec laquelle on peut juger certains encépagements actuels - le gouais à Menetou-Salon, les gamays à grand rendement un peu partout, quelques reliques de melon à Quincy, de chasselas, voire de muscadelle, en sancerrois, des hybrides en chablisien - devrait être tempérée par la prise en compte des difficultés de la reconstitution, l'inadaptation technique de la culture des cépages fins sur les côteaux durant un demi-siècle, la pesanteur d'une vieille tradition inclinant les vigneron à produire leur boisson, nécessairement distincte du vin de qualité destiné à la vente. L'épuration de l'encépagement est, même de nos jours, retardée par un réflexe de prudence qui engage à conserver des plants communs mais résistants, au cœur de vignobles fins mais en danger permanent du fait des irrégularités fréquentes d'un régime climatique tout juste suffisant pour que l'aventure viticole n'y soit pas sans espoir.

12. D'après le carnet d'un vigneron de Pouilly (1882-1898).

13. BERGET (A). Le gouais - Ampélographie de VIALA et VERMOREL T II p.94-106

B. Le milieu physique

Climat local, exposition, pentes, sols, se combinent diversement pour constituer le milieu viticole. Certains de ces facteurs peuvent, dans une mesure étroite, être corrigés par l'homme ; son intervention est indispensable pour l'obtention d'un produit de qualité. Mais certains traits fondamentaux du milieu naturel sont requis, préalablement à toute autre condition, pour que la vigne puisse exister et survivre : le climat local est un facteur limitant primordial.

I. le climat des vignobles du sud-est du Bassin Parisien.

Nous ne voulons pas ici présenter une série d'études monographiques sur le climat des différents vignobles du Bassin Parisien ; notre but est autre : tenter de montrer comment de petits vignobles de qualité ont pu se maintenir dans des milieux physiques qui, au regard des exigences de la vigne, présentent des conditions climatiques sévères ; du sud de la Champagne à la vallée moyenne du Cher, ces conditions ne sont pas uniformes. Une carte d'ensemble suffit à suggérer que le vignoble de Chablis est, de loin, celui dont la situation est la plus critique : c'est le vignoble le plus septentrional de France qui ne bénéficie d'aucun abri ; le climat régional en est très bien connu grâce à six postes d'observation dans le vignoble lui-même ou à ses abords immédiats. Nous avons en outre les relevés quotidiens du poste de Chablis pour une dizaine d'années : ils offrent l'avantage supplémentaire de fournir les températures maxima et minima mesurées à l'air libre. Les données numériques générales sont celles de la station de la Météorologie Nationale d'Auxerre-Saint-Georges ; bien que située à 207 mètres d'altitude, cette station enregistre les influences adoucissantes de la vallée de l'Yonne et, au même moment, la température peut y être différente de celle de Chablis. Mais l'inconvénient serait beaucoup plus grave si nous nous fondions sur les données fournies par les stations de Nevers et de Bourges, pour décrire les climats des vignobles de Pouilly et du Berry. Dans ce cas nous avons préféré nous en tenir à l'examen des relevés quotidiens des postes locaux : le Bouchot, à Pouilly, Cours-les-Cosne, Bué en Sancerrois.

Tableau n°II

CARACTERISTIQUES ECOLOGIQUES DE QUELQUES VIGNOBLES FRANÇAIS.

Données retenues Stations	T.m.	N	X	Ia-s	P.t.	Pa-s
Montpellier	14° 8	259	2015	1771	752	313
Orange	13° 5	231	1754	—	868	418
Bordeaux	13° 3	236	1626	1359	814	366
Cognac	12° 4	222	1375	—	812	336
Nantes	11° 8	180	1200	1342	782	331
Tours	11° 4	201	1189	1261	689	329
Dijon	10° 6	189	1175	1433	739	398
Mâcon	10° 9	192	1227	1432	820	445
Chablis	10° 6	180	1087	1285	707	367
Reims	10° 2	180	992	1190	598	322
Colmar	10° 8	194	1253	—	519	338

T.m. Température moyenne annuelle

N. Durée de la période "favorable" (T 10°) en jours.

X. Somme des températures journalières moyennes supérieures à 10°

Ia-s Nombre d'heures d'insolation d'avril à septembre inclus.

Pt Précipitations totales annuelles (en mm)

Pa-s Précipitations d'avril à septembre (en mm)

— Absence de renseignement

(d'après le "Rapport français par P.HUGLIN" - XIIIe Congrès International de la vigne et du Vin - Mendoza (Argentine) - mars 1971, sauf en ce qui concerne les données de Chablis, qui sont fournies par la Commission Météorologique de l'Yonne).

a). Le climat chablisien.

Le Chablisien et le vignoble de Saint-Bris-Coulange n'offrent guère de solution de continuité de part et d'autre de la dorsale hypsométrique qui les sépare entre Chitry et Courgis, mais de la vallée de l'Yonne à celle du Serein les conditions climatiques empirent notablement : autour d'Auxerre les arbres fruitiers sont en pleine floraison quand Chablis garde encore sa livrée hivernale.

. La pluviométrie. Les moyennes mensuelles des précipitations portant sur une observation de vingt ans (1956-1975) montrent que la vallée de l'Yonne est nettement moins arrosée que celle du Serein : Auxerre et Coulange-la-Vineuse reçoivent respectivement 631 et 641 mm de pluie quand Ligny-le-Châtel et Chablis enregistrent 689 et 707 mm ; ces moyennes cachent en fait une irrégularité assez grande : la "carte préliminaire de répartition annuelle de précipitations" dressée en 1968 par le Comité Météorologique consultatif de l'Yonne, donne des valeurs différentes pour les moyennes 1948-1967 ; Auxerre est gratifié de 700 mm, Coulange-la-Vineuse de 725, Chablis de 717 ; les moyennes, partout plus élevées, suggèrent qu'une période plus humide a précédé la période d'observation actuelle. De toute manière la valeur des précipitations annuelles n'est pas d'un grand secours. Il est beaucoup plus important de savoir comment les pluies se répartissent dans l'année, pour juger de leur action sur le cycle végétatif de la vigne.

Le printemps est la saison la moins arrosée à Chablis et à Coulange, tandis qu'à Ligny et à Auxerre les précipitations sont de peu inférieures en hiver ; mais si on y regarde de plus près, cette coupure saisonnière est moins significative que l'observation des hauteurs d'eau tombées durant les mois de février, mars et avril ; les différentes stations reçoivent alors environ le cinquième des précipitations totales : Chablis, 144 mm ; Auxerre, 127 mm ; Coulange, 131 mm. Une telle situation est très favorable au débourrement (14). La pluviosité augmente brusquement en mai qui est à Auxerre, Coulange et Chablis, le mois le plus arrosé de l'année ; les pluies s'atténuent en juin, mais la somme de ces deux mois est équivalente à celle des trois précédents. (Graphiques 7a et b).

Cet arrière printemps très humide, avec de fortes pluies (65 mm en dix

jours à Chablis en juin 1959 - 14 mm en une heure le 6 ; 8 mm en trente minutes le 7) est la période de floraison de la vigne. La pluviosité élevée abaissant les températures, autant que la violence des précipitations peuvent être extrêmement préjudiciables au développement de la plante. Il est assez fréquent que la floraison s'accomplisse mal et que la coulure ruine la récolte.

Juillet est en général sec et ensoleillé, mais il est l'objet d'irrégularités nombreuses et importantes : totalement sec en 1959, il a reçu 80mm en 1960 et 1966 ; les moyennes d'août constituent le maximum secondaire de l'année, très proche de celui de mai pour Chablis (75 et 72 mm) ; à Ligny-le-Châtel, un peu au-delà de l'extrême nord du vignoble, le maximum principal est en août (83 mm ; 73 en mai). L'été est donc la saison la plus arrosée, condition peu favorable à un arrêt précoce de la végétation et à la concentration des sucres dans les baies, d'autant que septembre se tient encore à des moyennes élevées. On comprend dès lors l'importance des irrégularités qui font que les chiffres réels s'écartent souvent , dans un sens ou dans l'autre, de ces moyennes : 26 mm en août 1962, 124 mm en août 1963 ; 40 mm en août 1964 ; la sécheresse absolue d'août 1976... Pour une large part la réussite ou l'échec sont inscrits dans ces chiffres. (Graphique n°8)

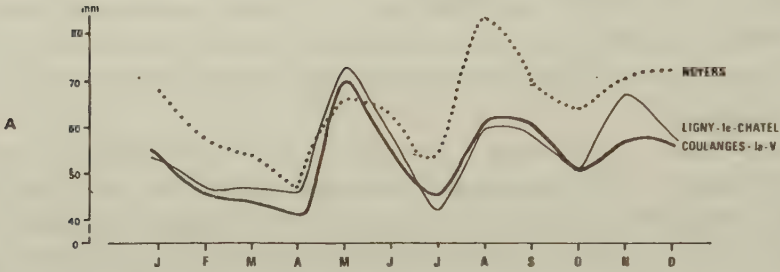
D'après les moyennes, Chablis comme les autres vignobles du Bassin Parisien, se classerait dans la catégorie des "vignobles sans dessèchement estival" selon BRANAS (15) (voir graphique n°7c). "Sous ce régime le niveau préférentiel des racines est rapproché de la surface... la croissance ne s'arrête pas complètement sur les souches vigoureuses" (16). La plus grande partie du système racinaire, développé à 25 centimètres de la surface du sol, impose des façons culturales peu profondes et rend la plante particulièrement sensible à un dessèchement inhabituel : on l'a bien vu en 1976 où les jeunes vignes, qui n'ont aucune racine profonde, ont souffert de la sécheresse d'août et ont donné une récolte très réduite, beaucoup de grains étant desséchés, tandis que les vignes plus âgées, capables d'explorer plus profondément le sol, résistaient mieux ; l'arrêt de la végétation favorisait la concentration des sucres dans les baies, conditions d'une récolte

15. BRANAS (J). Viticulture .1974 - p.381

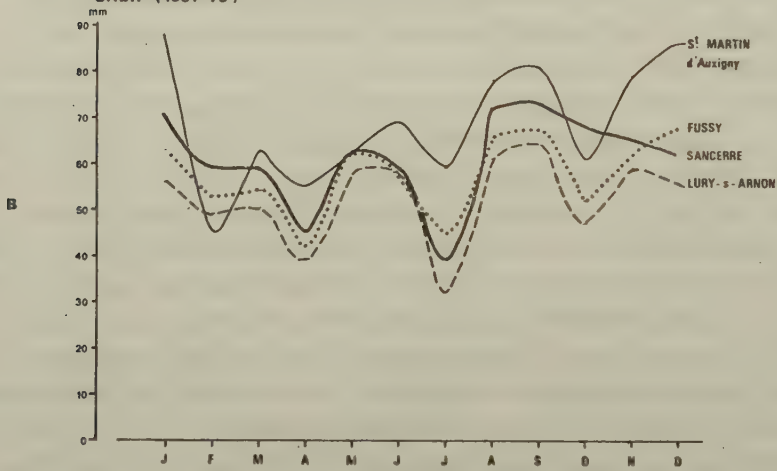
16. ibid.

MOYENNES MENSUELLES DES PRECIPITATIONS
EN MM

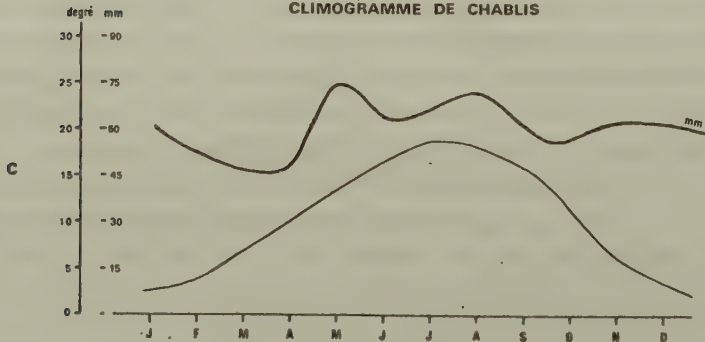
YONNE (1956-75)



CHER (1951-75)



CLIMOGRAMME DE CHABLIS

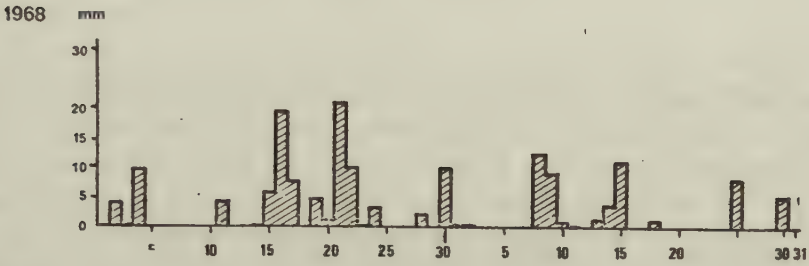


Source: O.N.M.

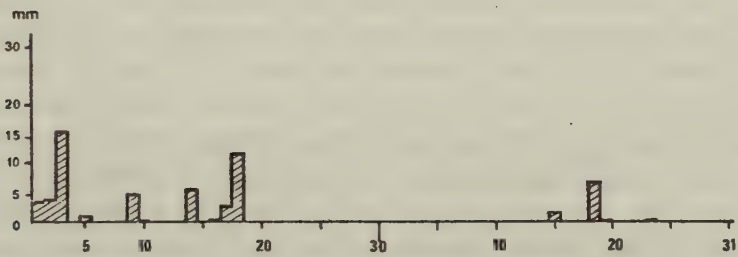
GRAPHIQUE N°7

LES PLUIES EN 1968 ET 1969 (Septembre et Octobre)

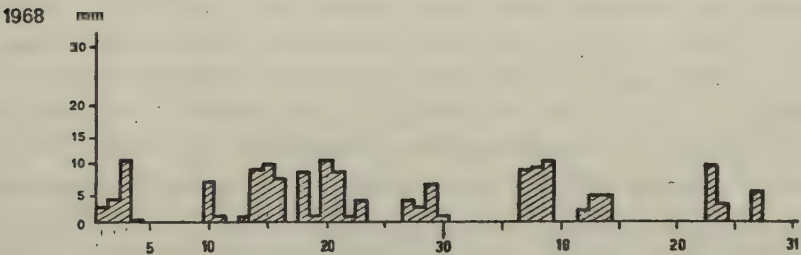
BUE



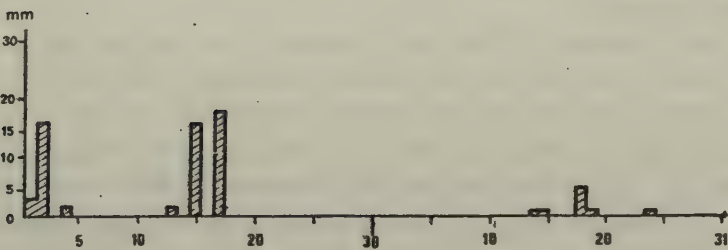
1969



POUILLY



1969



de grande qualité !.

. Les températures. A l'inverse des pluies, elles présentent des moyennes constantes dans le temps et peu différentes entre stations voisines ; ainsi les températures moyennes annuelles de Chablis calculées pour les périodes 1893-1924 et 1951-1975 sont équivalentes, à quelques centièmes de degré près : 10°7. La moyenne annuelle des températures relevées à la station d'Auxerre-Saint-Georges est 10°6 pour la période 1951-1975. Mars, avec 6°6 de moyenne est encore trop froid pour que la vigne sorte de son état léthal, sauf si un réchauffement marqué en fin de mois permet un débourrement précoce, comme en 1977. C'est assez exceptionnel, et la période végétative ne commence généralement qu'en avril où la température moyenne mensuelle approchant 10°, permet le développement de la végétation. Mais là encore les moyennes ne sont guère significatives : il faut analyser les températures réelles pour comprendre leur incidence sur la vie de la plante. En avril 1964, des températures élevées, mesurées à l'air libre, apparaissent dès le début du mois : un maximum de 16° le 3, de 23° le 4, avec des minima de 3 et 4° réalisant des conditions favorables au débourrement ; puis les maxima tombent brutalement à 9 et 8°, la moyenne journalière s'établissant à 6 puis à 4°5' : la végétation s'arrête alors. Suivent des jours à maxima élevés, croissant de 17 à 27°, mais les minima sont très déprimés : -5° les 7 et 8 avril, entraînant la mise en service des systèmes de défense contre le gel. Puis durant une quinzaine de jours, les moyennes ne tombent jamais au-dessous de 11° et les minima s'élèvent : la végétation se développe régulièrement. Mais à la fin du mois, quelques jours plus frais, à minima négatifs au voisinage de la température critique de -2°5, interrompent de nouveau le cycle commencé.

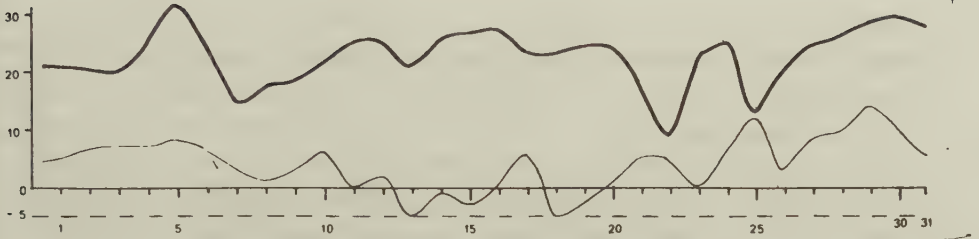
A partir de mai l'élévation de température est nette, mais de grands écarts sont encore à craindre ; nous le verrons plus loin parce qu'il faut réserver une place spéciale aux gelées printanières qui sont, pour le vignoble de Chablis particulièrement, un obstacle majeur. (Graphique n° 9).

Mai et juin doivent souvent des températures basses aux pluies abondantes qui tombent alors. La conjonction des pluies et des températures qui oscillent autour de 10° en juin retarde la floraison ou l'entrave ; les sacs polliniques ne s'ouvrent bien que par temps sec et ensoleillé (17) : le

TEMPERATURES EN MAI 1968

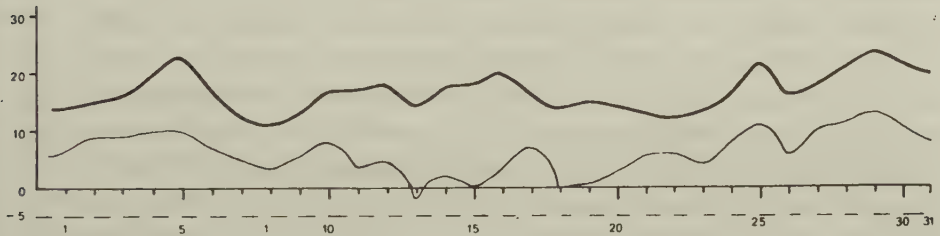
CHABLIS

A L'AIR LIBRE

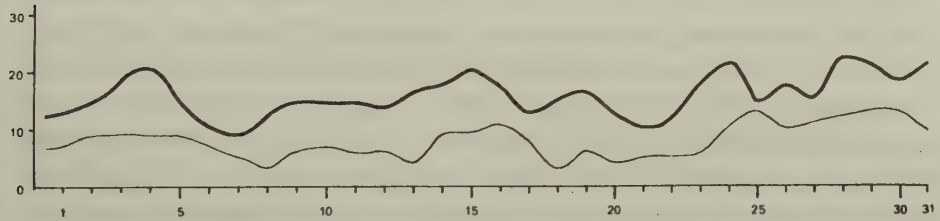


CHABLIS

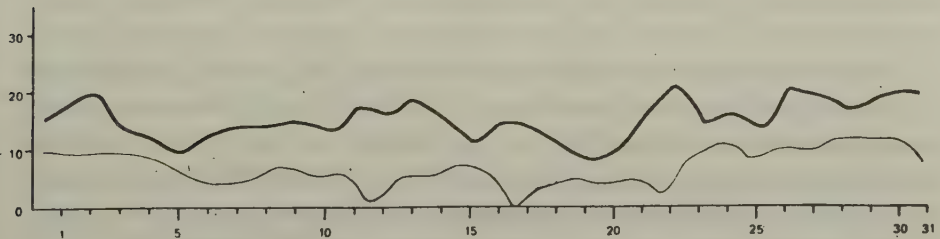
SOUS ABRI



BUE



POUILLY



pollen est alors projeté en fine poussière et emporté par le vent vers les fleurs femelles. Par temps froid et pluvieux les sacs s'ouvrent lentement et les grains de pollen restent agglutinés ; la floraison est alors difficile sinon impossible.

Les températures élevées se manifestent à partir de juin jusqu'au milieu de septembre : le maximum absolu de la période 1951-1975 a été relevé, à Auxerre, en 1952 (39°2), mais à l'air libre, à Chablis, du 15 au 19 juillet 1964, les maxima ont dépassé nettement 40° et, ce même mois, 29 journées ont connu une température supérieure à 30°. En 1965, où juillet a été couvert sans interruption et très pluvieux, 6 maxima journaliers ont atteint ou dépassé 30° à l'air libre. Là encore les moyennes cachent une grande irrégularité. Or les séries de jours très chauds en été conditionnent la concentration rapide des sucres dans les baies et pour une bonne part, sont responsables de la qualité de la récolte. Même quand elles surviennent tard, après un été frais et pluvieux, les chaleurs élevées peuvent sauver une récolte qui s'annonçait très médiocre : ce fut le cas à Chablis en octobre 1977 où les viticulteurs qui ont vendangé tard ont bénéficié d'une arrière-saison plus chaude et surtout plus sèche que ne l'avaient été les mois estivaux. Le 26 septembre, des prélèvements opérés dans 23 vignes du chablisien révélaient un degré saccharimétrique moyen de 7,55 et une acidité de 12,7 g. (en 1968 à la même date on avait eu 8°2 et 10,8 g ; en 1970 : 10°2 et 7,6 g.); le 6 octobre on n'était encore qu'à 8°8 et 10,5 g, résultats cependant moins mauvais que ceux de 1972 où l'on avait relevé, le 11 octobre : 8°45 et 11,5g. Les derniers prélèvements ont été opérés le 13 octobre alors que beaucoup de viticulteurs, profitant du beau temps chaud qui régnait depuis quelques jours, avaient déjà commencé à vendanger. On atteignait alors 9°4 et l'acidité était tombée à 9,9 g. Les techniciens du " Groupement d'études technique viticole et arboricole de l'Yonne" notaient alors : " compte tenu de la coloration actuelle du feuillage de la majorité des vignes, l'augmentation de la teneur en sucres sera de plus en plus faible ; par contre une chute encore appréciable de l'acidité sera peut-être encore observée au cours des jours prochains.". La teneur en sucres avait tout juste atteint 10° dans une vigne des Clos et dans deux vignes de Premiers Crus. Nous avons pu suivre les courbes de maturation de vignes situées dans les Grands Crus : à

l'ouverture des vendanges le 15 octobre, les moûts titraient 9,5 avec 8,5 g d'acidité ; en fin de vendanges, le 27 octobre, après une période ininterrompue de beau temps chaud : 11,4 et 7,5 g. C'est un cas sans doute extrêmement rare d'une récolte aventureuse jusqu'à la limite inéluctable de la saison froide, mais on était parti de si bas " que le risque devait être couru".(18) (voir tableau n° 12 et graphique n° 10)

. La "période favorable" à la vie active de la vigne commence lorsque la température moyenne atteint environ 10°. On sait que ce seuil varie selon le cépage et pour une variété donnée, selon la latitude. Le début de la phase de croissance "correspond à un réchauffement de l'atmosphère. Mais ce réchauffement doit être d'autant plus accusé que la période de vie hivernale a été plus courte".(19) Le signe visible de la fin de la période léthale est le débourrement ; la période active se termine avec la chute des feuilles. L'intervalle entre les deux phénomènes varie d'un maximum de 259 jours à Montpellier, à un minimum de 180 jours, à Nantes, Reims et Chablis. A partir de là on peut calculer la somme des températures efficaces pour la vigne, c'est à dire, théoriquement, la somme des températures supérieures à 10°. Chablis totalise en moyenne 1087°, valeur très basse, à égale distance de celle de Dijon (1175°) et de Reims (992°). C'est une indication qui permet d'apprécier la situation-limite de Chablis. On peut même avancer qu'il représente un cas extrême dans le vignoble français de qualité puisque la Champagne, plus défavorisée au point de vue climatique, valorise au plus haut degré une conséquence de sa situation : l'acidité des vins est une condition indispensable à une bonne "prise de mousse".

Là encore l'irrégularité est grande et il est normal de chercher à la mettre en rapport avec l'inégalité des millésimes : les "bonnes années" 1971 et 1973, avec 1135° et 1271° respectivement, sont au-dessus de la moyenne ; la mauvaise année 1972 n'atteint pas 800°.

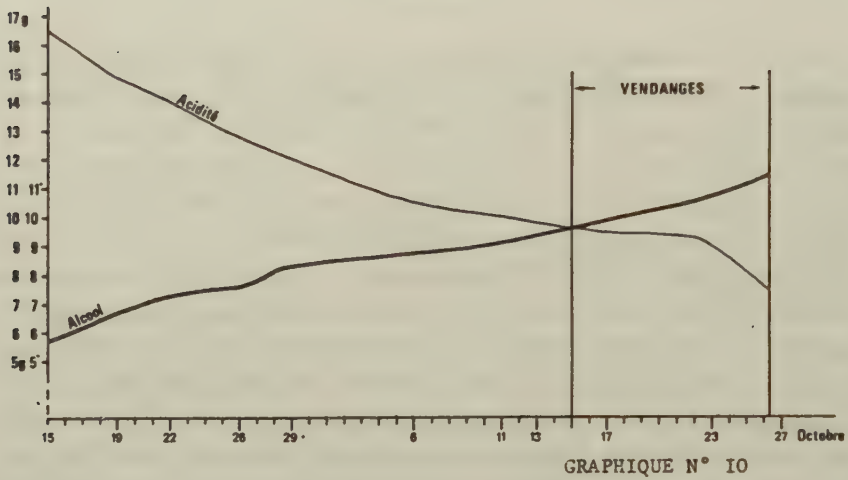
. Faiblesse de l'insolation. La somme moyenne annuelle de 1832 heures de soleil est faible ; Dijon bénéficie de 2000 heures, mais Reims de 1770 seulement ; si l'on ne retient que la somme des heures d'insolation d'avril à septembre, la situation de Chablis n'apparaît pas aussi défavorable : l'écart avec Dijon diminue (1433 h et 1285 h.) ; Tours (1261 h) est moins en-

18. Ce sont les propres paroles d'un viticulteur de Chablis.

19. LEVADOUX (L). La vigne et sa culture.

EVOLUTION DE LA MATURATION DANS UNE VIGNE DE VAUDESIR

EN 1977



EVOLUTION DE LA MATURATION

Prélèvement du : 26 septembre 1977 13 octobre 1977

COMMUNE	LIEU-DIT	DEGRE	ACIDITE	DEGRE	ACIDITE
CHABLIS	Les Clos	7°9	11,7 g	9°4	9,4 g
LA CHAPELLE	Fourchaume	7°8	11,7 g	9°8	9,6 g
BEINES	Le Verger	6°9	13,2 g	8°9	9,4 g
	Le Verger	7°9	11,8 g	9°5	9,3 g
CHABLIS	Beugnons	7°9	12,9 g	9°4	10,0 g
	Forêt	7°8	12,8 g	9°1	11,1 g
	Mont de Milieu	7°9	11,5 g	9°8	9,0 g
	Butteaux	7°7	13,5 g	9°3	11,3 g
POINCHY	Beauroy	8°0	10,9 g	10°0	8,1 g
MILLY	Côte de Léchet	8°4	11,3 g	10°0	9,4 g
BEINES	Sur la Cornasso	6°8	15,2 g	8°4	11,7 g
LA CHAPELLE	Gélinotte	7°7	12,8 g	9°5	10,4 g
Tableau n° 12	Moyenne	7°55	12,7 g	9°4	9,9 g

Comparaisons avec quelques années antérieures.

- en 1968, le 27 septembre	8°2	10,8 g
- en 1970, le 26 septembre	10°2	7,6 g
- en 1974, le 26 septembre	9°7	7,7 g
- en 1975, le 26 septembre	10°	7,7 g

soleillé que Chablis dont l'avantage sur Reims (1190 h) s'affirme.

En effet les quatre mois de mai à septembre totalisent la moitié des heures d'ensoleillement annuel. L'insolation d'hiver est des plus faibles ; équivalente à celle de Reims en janvier, elle lui est inférieure en février et mars ; avec Dijon l'écart est considérable en mars : 145 h contre 185. L'insolation a une influence directe sur les températures réelles, et l'on comprend alors le décalage important qui existe entre le début de la phase de croissance sur la côte bourguignonne et en chablisien. On devrait d'ailleurs, pour être plus exact, parler non pas du retard de Chablis, mais de l'avance de la côte bourguignonne : le rôle de sa situation d'abri et de son exposition est prédominant dans l'explication du phénomène. A la même latitude que ceux de la Côte d'Or, les vignobles de la Nièvre et du Cher, sortent nettement plus tard du repos hivernal. (voir tableau n°13) Le pinot, qui fleurit de deux à quatre jours avant le sauvignon en Sancerrois avait, en 1959, une semaine de retard sur celui des vignes bourguignonnes, deux semaines de retard en 1960, 1962 et 1963.

Faiblesse des températures moyennes de fin d'hiver, faiblesse de l'insolation, justifient suffisamment le démarrage tardif de la végétation de la vigne. Ce retard limite la phase active de la vigne, mais il lui est souvent favorable parce qu'il lui permet d'échapper, en partie au moins, aux conséquences des gelées printanières : celles-ci, plus fréquentes au début du printemps sont sans effet sur le vieux bois de la vigne et les dégâts sont moins importants sur des organes herbacés peu développés. Mais les gelées tardives demeurent le fléau le plus redouté dans les vignobles du sud-est parisien.

. Les gelées printanières. Elles sont l'obstacle principal à un développement normal du cycle végétatif. Ni les moyennes mensuelles ni les moyennes journalières ne font apparaître ce risque dans sa véritable dimension. Rappelons que les organes herbacés de la vigne ne peuvent plus vivre si la température atteint $-2,5^{\circ}$; c'est là une précision toute théorique car le point de gel peut varier autour de cette valeur, en fonction de l'humidité ambiante, de la turbulence de l'atmosphère, du rythme même de la chute de température : en laboratoire des bourgeons ont résisté à des températures de -6 et -7° , obtenues très progressivement. Quoi qu'il en soit, dès que le thermomètre sous abri atteint 0° la vigne est en danger, et l'on ne peut prendre conscience du phénomène qu'en examinant les minima journaliers à

Tableau n°: 13

STADES REPERES DU DEVELOPPEMENT DE LA VIGNE EN SANCERROIS

Année	Stade B	Stade F	Début de la floraison	Fin de la floraison	Véraison	Début des vendanges
1958	—	—	—	—	P: 29-8 S: 4-9	P,G: 8-10 S: 13-10
1959	13-4	11-5	S,G: 6-6	24-6	S: 12-8	18- 9
1960	13-4	9-5	7-6	25-6	G,P: 18-8 S: 22-8	30- 9
1961	4-4	22-4	10-6	30-6	G,P: 19-8 S: 24-8	28- 9
1962	—	16-5	25-6	12-7	26-8	10-10
1963	27-4	18-5	24-6	15-7	31-8	G,P: 14-10 ; S: 16-10
1964	—	13-5	12-6	30-6	18-8	24- 9
1965	—	24-4	P,G: 26-6	15-7	P,G: 4-9 S: 9-9	15-10
1966	14-4	6-5	P,G: 12-6 S: 17-6	1-7 4-7	15-8 21-8	4-10
1967	13-4	13-5	P,G: 18-6 S: 22-6	—	19-8	28-9
1968	20-4	22-5	P,G: 25-6	13-7	S: 1-9	10-10
1969	P,G: 29-4 S: 2-5	17-5	P,G: 25-6 S: 30-6	— —	P,G: 27-8 S: 30-8	3-10
1970	4-5	25-5	P,G: 17-8 S: 21-6	—	21-8	2-10
1971	19-4	11-5	P,G: 8-6 S: 14-6	7-7	P,G: 12-8 S: 14-8	27-9
1972	12-4	22-4	P,G: 28-6 S: 6-7	20-7	1-9	16-10

D'après les carnets d'observations météorologiques de Bué. Le stade B suit de près le début des "pleurs" qui marquent la fin du repos hivernal; le stade F est celui de l'apparition des grappes rudimentaires au sommet de la pousse; à la véraison les baies deviennent translucides.

P: pinot; G: gamay; S: sauvignon; -: absence de renseignements.

partir de l'époque du débourrement, ce qui conduit presque toujours à une observation étendue sur près de deux mois.

Chablis est de tous les vignobles du Bassin Parisien, celui qui doit supporter les gelées printanières les plus nombreuses et les plus redoutables. Il n'est guère d'année où quelques dégâts ne soient à déplorer. La fréquence des gelées a été une des raisons de l'abandon du vignoble entre les deux guerres (20) comme la mise au point d'un système de protection efficace a été un facteur de son renouveau. S'il est des années, 1897 ou 1957, où la destruction est totale et généralisée, la plupart du temps la façon dont se manifestent les gelées illustre bien la situation quasi-marginale de Chablis, aux avant-postes de la viticulture de qualité. Des lieux-dits, des portions de versants sont touchés alors que les secteurs voisins sont intacts : phénomène de limite où la moindre modification des conditions dans lesquelles il se manifeste, l'accuse ou l'annule : l'altitude relative des coteaux dominant la vallée du Serein, un replat, l'encaissement d'un vallon, jouent des rôles contradictoires ; en principe tout ce qui contrarie l'écoulement de l'air engendre un risque de gel. Examinons des cas précis : les 10 et 11 avril 1926 des gelées à -2° font "des dégâts de tous cotés" (21) ; il y aurait de quoi s'étonner si l'on ne savait qu'à la suite d'un réchauffement inhabituel de fin d'hiver, la vigne n'était "anormalement en avance" ; le 1er avril les bourgeons étaient déjà "gros comme des pois ronds". Une situation comparable, en 1977 a rendu néfaste la gelée du 31 mars qui, d'ordinaire, serait passée inaperçue. Mais tandis que les dégâts de 1977 sont à mettre au compte de l'effet de surprise, et aussi de l'imprévoyance des viticulteurs qui n'avaient pas mis en place les systèmes de défense en dépit de l'avance de la végétation, ceux de 1926 ont été multipliés par les gelées des 9 et 10 mai ; les "climats" épargnés en avril, comme Valmur et Vaulorent, sont alors atteints. On n'a pourtant relevé que -2° ; mais beaucoup de vignes avaient été déjà "baissées", c'est-à-dire que leurs sarments avaient été ramenés à une quinzaine de centimètres du sol, dans la tranche d'air la plus froide. En 1927, le 18 avril et le 14 mai le gel sévit avec une é-

20. voir IIe partie. Chapitre 2.

21. Registre d'un viticulteur de Chablis.

La récolte 1926 a été à peu
près nulle par suite :

1^{re} des gèlées de printemps

2^{de} du mildew

Mais, nous sommes pas allés vendanger
en Tougros

- Vautolent fons

- l'Épinette

et de la Forêt.

Mais avec grappe :

Vautolent Deschamps

Grenouille

et Valmur adroit.

Le peu de vin récolté a été produit
par les 2 vignes des Lys
et par l'aveu de Valmur.

Recette

dans les 2 vignes des Lys
en Vautolent Deschamps.

Grenouille

et tous les Valmur

5 jennettes

9 f^{rs}

14 f^{rs}

sur lui. au 1^{er} novembre

Le vin fini 12 : au Salleron

Accidents survenus dans le cours de l'année (1927)
 Gêles : Gêle . Grêles . Inondations .
 Mildew . Cochylis . Oïdium . Poudriture

- 18 avril - Gêles blanches - 1 1/2
 12 mai - Gêles blanches + 1/2 sans dégâts
 14 mai - Gêles blanches - 1 : (Dégâts en Valence et Dordogne) (Dégâts les anciens)
 17 mai - Gêles blanches 0 : sans nouvelles fêles.
 28 mai - Grêles en Valence
 1er juin - Grand vent ; grêle dans les vignes
 5 juin - Pas encore de mildew dans les vignes
 15 juin - Quelques taches de mildew en Bourgogne
 18 juin - On voit de la cochylis
 1er juillet - La continuation de pluies compromet la récolte
 et donne des craintes pour le mildew et la cochylis
 12 juillet - Orages journaliers et pluie torrentielle
 28 juillet - Les pluies continuelles ont amené une
 forte invasion de mildew et de rot brun.
 2 août - Orage continué
 — Grêle à Luby, Chiche, Jerci ou la
 récolte est totalement anéantie.
 11 août - Apparition de l'oïdium
 25 août - Les pluies continuelles et torrentielles
 tournent au déluge ; il a plu
 sous l'ile.
 29 août - Orage de grêle à Châtelleraup, dégâts
 dans les champs de blé et de chapelot
 12 7^e - Les pluies continuent
 13 7^e - Il fait très froid ; nous avons allumé du feu
 brule récolte en perspective comme
 quantité et qualité
 24 7^e - Commencement de pourriture des raisins

Accidents survenus dans le cours de l'année (1926)

Gelés. Grêle. Grisettes. Tarinage.
Mildew. Cockyls. Oidium. L'ourleture

- 17 avril Repridissement : grésil.
18 - Gelée, sans dégâts.
20 - Forte gelée blanche - 4°. Dégâts ^{considérables} ~~sur~~ ^{sur} les ^{branches} de tous côtés.
23 - Gelée blanche - 5°.
26 - Gelée blanche.
6 mai. Orage d'eau, mélange de grêle.
9 mai Repridissement.
12 mai. Gelée blanche - 2° - dégâts : peu près complet.
mai-juin Suite ininterrompue d'orages, de
fleurs et chutes de grêle.
20/25 juin Forte poussée de mildew.

1934

Gelis. Grile. Grisette. Cochyli.

16 mai
18 mai

liges "gale". Branche
forte, gale. Branche - 1°/2 au maximum et que
l'impact - 3° dans la vigne
Branche complètement gelé
Epave - 2°
Graminide à peu près morte "gale"
Branche replat - complètement gelé
Branche c'est - 2°

Montreuil a son père, marche gelé
le Frost. Les engelants gelés
by les 10 routes de nos marches gels
plusieurs verges appartenant à Paris
plusieurs que nous, ont été gelés par
ce que l'acier et le plomb - le la suite on
S. L'Arant - Ville.

Conclusion

Cette pla a été aussi le centre pour, notamment
la série "Cœur Noir" de José Le Tardant.

Jun 12 In Blauvelt, the gulches were all gone, on with gulches raised.

14 June - 1/2 way to colony, one bear approaching.
30 June - One bear out exploring.
7 July - 1 young tracks 2 miles from 2. 1 Epimote (young) 1 gela

Larvings. Aldin. Vidum. & veruere

10 juillet. Saint-Augustin en quelques heures à Montréal pour le 18 mai, complètement formé. C'est du Topos.

22. guller gule. Skuit $\frac{1}{2}$ runder ast is hant $\frac{1}{3}$
ant is bes $\frac{1}{5}$ in Licht is de Prakt
de gule ant Prakt, Porviri.
prins cat in ornes.

28 juillet. Un feu d'artifice en l'honneur de
la victoire de Blenheim et de l'apothéose de
maintenant les bûches.

19 août - Les canis souffrent de la chaleur du long.
30 août - Les rats, après quelques petites pluies
inintermittentes, leur font les vers de terre et
s'éloient vers le 25/9 pour aller chercher les rats
à l'écouille et à l'écouille, les rats
à tout leur rendement n'est pas fait.

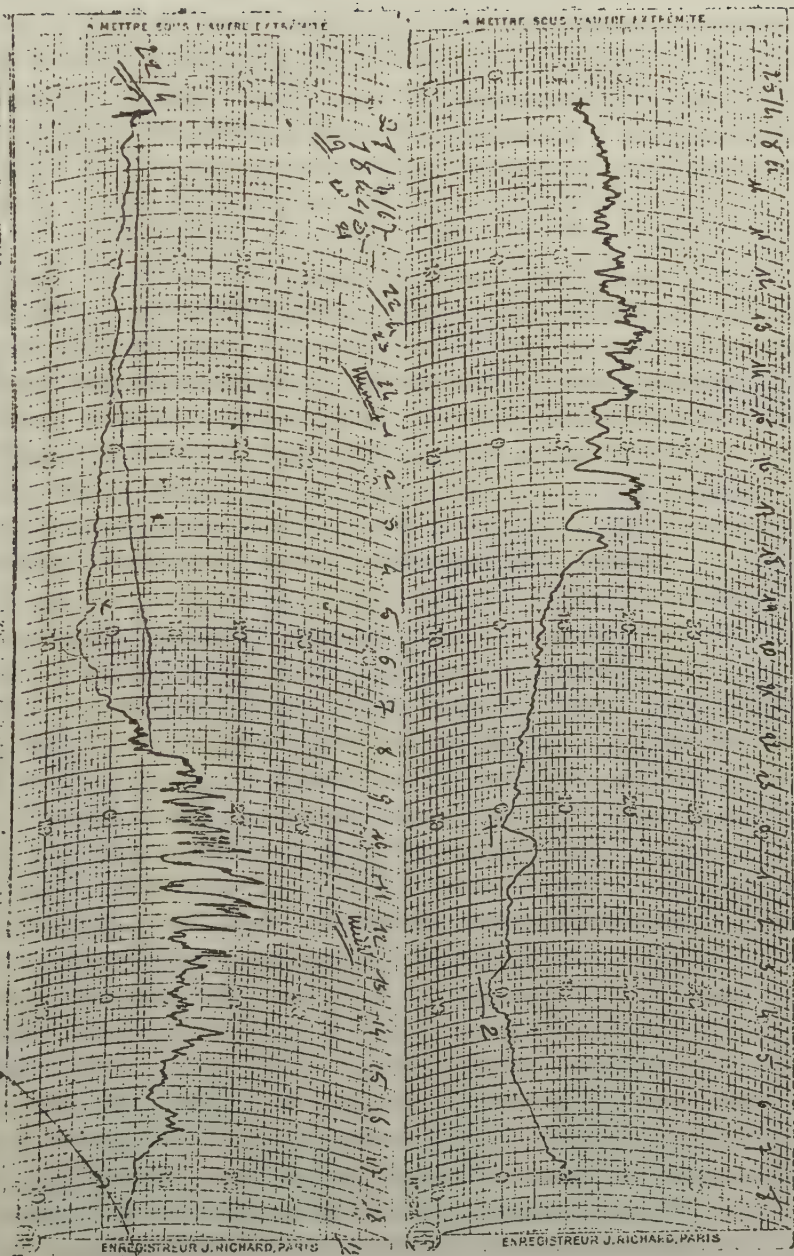
15) 2 le rébarbe pour deux crues de betteraves
Grêle - trois liges de gel au lys & tas,
Fichet, grenaille - deux ette de farine
vigue, levent de farine, hacher, trancher & faire

gale intensité, sans effet en avril, occasionnant des dégâts sérieux mais localisés en mai. En 1928, le 20 avril, une gelée à -4° fait "des dégâts très considérables de tous côtés" ; elle est suivie d'une seconde le 12 mai, à la suite de quoi le viticulteur de Chablis grâce auquel nous avons ces précisions, note "désastre à peu près complet". En effet, une seule vigne épargnée, en haut de la Côte des Lys a donné 5 feuilletes sur 50 ares ; le reste de la propriété, plus de 5 hectares, n'a pas été vendangé. En 1933 les gelées se répètent toutes les nuits depuis le début d'avril ; le 25, presque tous les "climats" sont atteints, mais comme la température moyenne est restée basse, la vigne est encore peu développée et de ce fait les dégâts sont limités : ils varient, d'après les estimations, de 90% en bas de Vaulorent, à 10% en Grenouille pourtant très proche du fond de la vallée.

Plus récemment, on relève à Chablis les accidents survenus à la vigne au cours d'une série de cinq nuits de gel, du 1er au 5 mai, où les minima à l'air libre ont varié de $-3^{\circ}3$ à $-4^{\circ}9$; l'année suivante, durant trois nuits du 28 au 30 mai la température tombe à $-4^{\circ}5$ et -5° ; le phénomène se reproduit du 1er au 3 mai 1962, du 20 au 22 mai 1965, le 4 mai 1967, le 14 mai 1968, etc. Rares sont les années où l'alerte au gel n'est pas suivie d'interventions ; ce fut cependant le cas en 1974 et 1975 ; en 1976 il fallut chauffer ou asperger deux fois.

C'est assez dire combien Chablis est exposé. Il est remarquable que sauf exceptions très rares, les gelées de printemps s'y produisent par vent du nord. La disposition du relief est telle qu'aucun abri important ne peut faire obstacle : au contraire, la vallée du Serein est à partir de Chablis et jusqu'au nord du vignoble, un couloir où s'engouffre l'air froid ; les vignes de la rive droite en subissent directement l'influence, beaucoup moins celles de rive gauche qui occupent en général les versants exposés au sud des vallons affluents.

Chablis est donc, tant à cause de sa latitude que de l'absence de protection d'un relief rigoureux, un vignoble froid. C'est aussi un vignoble humide, non pas tellement par la quantité totale de pluie qu'il reçoit que par la distribution des précipitations durant toute l'année. C'est aussi de tous les petits vignobles du Bassin Parisien, le plus "maritime" ; la rigueur hivernale qui se manifeste très vite à l'est (Cruzy-le-Châtel accuse $1^{\circ}3$ de moyenne en janvier) n'est qu'amorcée ici. Cependant cette situation aux limites de la continentalité n'entraîne guère de conséquences bénéfiques :



Evolution de la température autour du point critique

les températures estivales demeurent modestes et l'ouverture au nord-est est un défaut qui coûte cher. Aussi n'a-t-il toujours été possible de tirer de la vigne des profits suffisants pour en justifier la permanence qu'en élaborant un produit de qualité dans des sites très mesurés qui offraient à la viticulture fine un ensemble d'avantages qui ont conditionné sa réussite.

b). Les nuances climatiques dans les autres vignobles.

Bien que les différences entre les moyennes soient très peu sensibles d'un vignoble à l'autre, sauf en ce qui concerne la pluviométrie de Reuilly et de Quincy, remarquable par sa faiblesse (autour de 600 mm), le climat chablisien apparaît nettement le plus limitant pour la culture de la vigne.

La latitude n'intervient que pour une part infime dans l'explication de ces différences : le contraste est en effet plus grand entre les deux vignobles voisins de Chablis et de Saint-Bris, qu'entre Chablis et Pouilly-sur-Loire, et ce dernier a un climat assez nettement différent de celui de son vis-à-vis saucerrois.

La vallée de l'Yonne constitue un golfe de pluviométrie minimale et de températures relativement douces ; aussi le fond même de la vallée et le bas des versants sont-ils occupés par des vergers de cerisiers ; la vigne ne subsiste plus aujourd'hui que sur les coteaux de la rive droite de l'Yonne ; l'air froid du nord y glisse facilement vers la rivière dont la masse d'eau contribue à corriger les températures extrêmes.

La Loire joue un rôle identique pour Pouilly, mais le relief peu contrasté, l'altitude modeste de la butte de Saint-Andelain qui domine le vignoble, l'exposent aux vents froids, et le trait dominant est fourni ici par la fréquence des gelées printanières comme à Chablis. La répétition des pertes de récolte qu'elles ont entraînées est responsable d'une partie des abandons qui se sont produits entre 1930 et 1960. la décennie 1950-1960 n'a guère été qu'une suite d'années médiocres ou mauvaises, dominée par la perte totale de la récolte en 1957. Cependant le vignoble a pris un nouvel essor sans qu'on ait jugé utile, ou rentable, d'installer un système de protection contre le gel. Comment l'expliquer? - Tout d'abord, pour prendre une mesure assez précise du phénomène, il faut examiner les températures minimales au cours de la période critique d'avril à juin. Les renseignements fournis par le poste local du Bouchoir à Pouilly sont ceux d'un thermomètre

sous abri. Nous les avons suivis sur une douzaine d'années. Si l'on remarque que les dangers sont fréquents (il faut corriger en baisse les indications du thermomètre sous abri de 2 à 2,5), il n'en reste pas moins vrai que le gel y est moins intense qu'à Chablis : quand on relevait dans cette station -2° et -3° sous abri les 1er et 2 mai 1962, on notait à Pouilly +2° et 0° ; Les 3, 4 et 5 mai 1963 les minima sous abri ont atteint respectivement -0,5, -0,3 et -2° à Chablis, mais seulement 0°, +5° et +2° à Pouilly. On pourrait multiplier les exemples, la conclusion s'impose : les risques de gel à Pouilly, en mai au moins, sont des risques-limites ; on peut donc, dans la plupart des cas les éviter en prenant un certain nombre de précautions : la première a été l'abandon des replats, des dépressions topographiques qu'on rencontre le long du profil qui joint le sommet de Saint-Andelain à la Loire ; dans ces petites cuvettes l'accumulation de l'air froid provoquait la destruction des bourgeons alors que les vignes situées quelques mètres plus haut demeuraient intactes. Pour la même raison on a abandonné tout le bas du versant en pente faible vers la Loire, autour du village de Boisgibault ; jadis planté de vignes jusqu'au fleuve, le haut talus du chemin de fer en a fait depuis 1860 une cuvette très gélive. De même encore, au sud de Pouilly, les parties basses et peu inclinées autour du hameau de Charenton, et sur la terrasse de la Loire entre ce village et Mesves, autrefois couvertes de vignes, sont devenues des terroirs très sensibles au gel à partir du moment où des champs ou des friches ont remplacé les premières vignes abandonnées : on sait que la végétation herbacée, autour ou à l'intérieur d'une vigne augmente pour celle-ci les risques de geler. Le vignoble a donc été regroupé sur les pentes où l'écoulement de l'air froid se fait sans obstacle. Mais en outre on veille à entretenir la vigne de telle sorte qu'elle subsiste dans les conditions les moins mauvaises les atteintes du froid : le sol est maintenu propre, on évite les labours quand la température devient critique, on décavillonne très tôt pour éloigner au maximum les jeunes pousses du sol. On sait en effet que la crête de labour laissée par le "chaussage" des vignes provoque un abaissement de la température au voisinage des organes herbacés, qui peut leur être fatal si le point critique est atteint.

Reuilly et Quincy, quoique bénéficiant de températures moyennes un peu plus élevées sont exposés aux mêmes dangers de gel que Pouilly : la mollesse de la topographie, l'absence totale d'abri l'expliquent suffisamment. Au contraire, le Sancerrois bénéficie d'une situation tout-à-fait différente

et peut, à juste titre, apparaître comme un vignoble "doux" parmi tous les autres. On peut, certes, y connaître des gelées destructrices : celles de 1897 n'ont pas plus que les autres vignobles épargnés les Sancerrois ; mais en 1957, quand Pouilly ne récoltait que quelques centaines d'hectolitres et qu'à Chablis on ne vendangeait même pas, on obtenait plus de 5000 hectolitres de vin autour de Sancerre.

En Sancerrois les gelées sont fréquentes dans les trois premières semaines de printemps : la température moyenne est alors très basse et retarde le débourrement ; il est sans importance que les minima sous abri atteignent -1° ou -2° comme les 9 et 10 avril 1970 ; après le 15 avril les gelées sont rares : celle du 26 avril 1972 (-2° sous abri) est la seule des années 70. Les 18 et 19 avril 1969 la température s'est maintenue à 0° alors qu'elle est descendue à -2° et -1° à Pouilly, dépassant ici seulement le point critique. Toutes les comparaisons qu'on pourrait faire entre les températures minima d'avril et de mai à Sancerre d'une part, à Pouilly et à Chablis d'autre part, montreraient l'avantage constant de Sancerre et sa situation privilégiée en ce qui concerne le risque de gelées printanières.

c). Accidents et anomalies climatiques.

Phénomène irrégulier dans sa fréquence, son intensité, ses dates d'apparition, les gelées de printemps, dont la probabilité est annuelle, ne peuvent pas être comptées au nombre des accidents de la vigne comme c'est le cas pour les chutes de grêle, les orages dévastateurs, les pluies anormalement abondantes, les périodes de sécheresse anormalement longues ou les gelées d'hiver assez fortes pour anéantir la vigne.

La grêle frappe souvent, mais en des points fort divers d'une année à l'autre et elle est généralement très localisée. Il est difficile d'établir une comparaison entre les risques courus par les différents vignobles. On peut toutefois noter que les orages particulièrement fréquents au-dessus de la vallée de la Loire, sont parfois accompagnés de chute de grêle : ils se forment par convection au-dessus fleuve et éclatent sur l'un des reliefs tout proches : collines sancerroises ou versant de Pouilly, aussi chacun des deux vignobles a-t-il un système de défense par fusées para-grêle pour tenter d'écarter, fût-ce aux dépens du voisin, les lourds nuages noirs qui obscurcissent alors la large vallée.

Moins spectaculaires dans leurs effets, les pluies sans violence particulière mais d'une abondance exceptionnelle, quand elles surviennent à l'époque de la vendange peuvent gâter une récolte : Chablis a reçu 160 mm en octobre 1960 en six chutes. Dans le même temps Pouilly recevait en 21 jours, 215 mm dont 58 dans la même journée. Les vendanges, poursuivies par force sous la pluie ont donné une boisson abondante - un vigneron de Verdigny notait qu'une de ses parcelles avait rendu 240 hectolitres à l'hectare - mais sans aucune valeur.

A l'opposé il peut paraître extraordinaire qu'une longue sécheresse accompagnée de chaleur élevée, comme ce fut le cas en 1947 et en 1976 puisse devenir très dommageable. Cependant nombre de vignerons sancerrois s'inquiétaient en août 1976 de voir les raisins mûrir alors que les grains étaient minuscules. De conditions qui auraient été normales dans une région méditerranéenne, la vigne, dont le développement avait été arrêté trop tôt, ne pouvait tirer que l'avantage dérisoire d'une importante concentration des sucres dans des baies minuscules. On supputait déjà la faiblesse des rendements. Certains vignerons ont arrosé leurs vignes. Puis on a commencé de vendanger, très tôt, dès la seconde semaine de septembre, par temps médiocre marqué de quelques pluies. A Chablis, on a attendu quinze jours de plus : les pluies du début de septembre ont été bénéfiques aux raisins et ont permis, par un temps redevenu beau et chaud, une vendange magnifique.

Ces notations diverses ne tendent qu'à convaincre de deux idées : la situation limite des vignobles du Sud-Est du Bassin Parisien au regard de l'exigence d'une production continue et à peu près régulière de vins de qualité, est suffisamment mise en évidence par les conditions générales du climat. Les moyennes montrent que la vigne peut vivre, mais les composantes de ces moyennes révèlent des écarts nombreux qui sont plus souvent nuisibles que favorables : leur périodicité même en fait des facteurs habituels du climat, avec lesquels le viticulteur a du, de très longue date, compter. Au contraire, les formes accidentelles de ces écarts sont, dans la très grande majorité des cas, des causes de destructions contre lesquelles on ne peut guère se prémunir. L'impression globale est celle d'une grande insécurité, à laquelle, depuis des siècles, le vigneron s'est adapté puisqu'il a maintenu vivants ces vignobles sans cesse menacés, impression que renforce encore le fait que certaines de ces dispositions climatiques favorisent

le développement de maladies cryptogamiques contre lesquelles une lutte permanente est nécessaire. Comment donner une meilleure idée de la précarité de la viticulture dans le sud-est du Bassin Parisien qu'en recopiant une page du journal que tient un propriétaire de Chablis ? (voir document n° 5) Mais justement parce que les conditions climatiques sont voisines des seuils au-delà desquels la vigne ne peut plus végéter, les autres aspects du milieu naturel prennent une valeur particulière dans la mesure où ils engendrent des nuances climatiques locales, ou plus favorables ou franchement intolérables pour la plante. Ainsi les pentes et leur exposition jouent-elles un rôle de premier plan.

II. Importance de la pente et de l'exposition.

Les vignobles du sud-est parisien sont installés sur des talus ou des versants de vallées dont la pente est généralement bien marquée ; seuls Quincy et Reuilly font exception, puisque les pentes faibles des versants du Cher et de l'Arnon (moins de 5 %) se raccordent à des éléments de plateau sans relief où l'on trouve encore de la vigne. Partout ailleurs les cépages de qualité occupent des terroirs inclinés qui offrent le double avantage de permettre un écoulement rapide de l'air froid et un écoulement facile de l'eau dans des sols qui, en situation horizontale, risqueraient d'être asphyxiants pour la vigne : c'est notamment le cas des sols développés sur les marnes kimméridgiennes, surtout à Chablis, mais aussi à Sancerre et à Pouilly : les intercalations argileuses sont parfois responsables d'un engorgement néfaste à la vigne.

La valeur des pentes dans les différents vignobles est extrêmement variable d'un point à un autre : 20 à 30 % à Chablis dans les Grands Crus, 25 % à Milly sur la Côte de Léchet, 10 % à Chablis en Montmains, 13 % à la Fourchaune, 7 % aux Chaumes à Maligny ; au-dessus de Vincelottes, 160 mètres de dénivellation entre le plateau et le fond de la vallée représentent une pente de 22 %. Pouilly a aussi de fortes pentes en bordure de la Loire ; elles sont presque totalement abandonnées par la vigne alors qu'elles portaient autrefois les meilleurs terroirs : la côte des Nues qui domine le fleuve était citée dès le début du XIX^e siècle. Mais le chemin de fer a coupé ces côtes du versant de rive droite sur toute leur longueur ; à

l'exception du vallon des Loges et de quelques pentes autour du hameau des Girarmes, les vigneronns se sont portés de préférence sur les longs versants de la butte de Saint-Andelain où le travail et l'accès sont beaucoup plus faciles (5 à 10 %).

En Sancerrois nous retrouvons la prédominance des pentes fortes : 40 % au-dessus de Chavignolet et à la Poussie, de 25 à 30 % au-dessus de Reigny, 30 % à l'Orme-au-Loup ; les pentes du talus de la côte ou les flancs des collines sancerroises, ont sensiblement la même valeur ; toutefois c'est au droit de Sancerre que la côte culmine : le bord du plateau est à 368 m au-dessus des vignes de Chêne-Marchand à Bué, et à 360 m à Belle-Chaume au-dessus de Chavignol ; l'effondrement du fossé ligérien permet au fleuve de couler à 145 m, à moins de 6 kilomètres du front de côte : d'où ces incisions profondes qu'ont pratiquées quelques ruisseaux courts dévalant du talus. A l'avant de celui-ci la lourde masse des calcaires séquanienns absorbe vite tout écoulement naissant. Aussi le contraste est grand entre la vigueur du talus profondément ciselé et la topographie morne aux courbes à grand rayon de ces secteurs très secs qui diversifient la large dépression entre le talus et les collines. Les profils convexes dominent ici et tandis que la pente s'atténue progressivement vers le sommet où elle se raccorde à la pente opposée sans interposition d'aucun espace plan ; elle tombe avec beaucoup plus de raideur sur les fonds alluviaux des vallons. Les valeurs sont encore ici de l'ordre de 10 à 15 %.

Ces terroirs inclinés ont été ceux de l'ancienne viticulture ; ils ont toujours été facilement accessibles à l'homme sinon à l'animal ; le travail à la pioche n'était pas sensiblement plus dur sur les pentes fortes qu'en terrain plat, et le portage de la vendange se faisait toujours en descendant ; seuls quelques travaux annexes étaient rendus pénibles par l'inclinaison du sol : l'épierrage et le transport au pierrier, dans une certaine mesure, mais surtout les remontées de terre à la hotte, tâche indispensable sur les versants abrupts dont le sol subissait une érosion intense par fortes pluies, même si, autrefois, la disposition des souches était telle qu'elles constituaient un obstacle naturel au ravinement. Aujourd'hui, du fait des plantations parallèles à la ligne de plus grande pente et des labours entre les rangs, les ravinements sont parfois considérables : le vignoble de la Poussie à Bué, l'un des fonds de vallon les

plus abrupts, a subi des dégâts considérables lors de gros orages ; de nombreux ceps ont été déchaussés jusqu'aux racines : un seul chemin horizontal freine quelque peu la descente rapide des eaux sur les trois cents mètres du versant. Ce n'est cependant pas le danger des ravinements qui a longtemps empêché la replantation des fortes pentes : nous avons vu (22) que le cheval n'y pouvait accéder ; le tracteur-enjambeur a des possibilités plus larges : on peut l'utiliser sur des pentes de 25 %. Il y devient, certes, un outil dangereux parce que son centre de gravité très haut rend le déséquilibre fréquent dans les virages au sommet des côtes. Au-delà de 25 % l'utilisation du treuil est inévitable ; on retrouve alors l'obligation de disposer de deux hommes pour le même outil, mais la valeur des terrains qu'il permet de reconquérir justifie cette surcharge.

Les pentes ne prennent tout leur sens, en viticulture, que si on considère leur exposition. Dans les régions septentrionales, où la chaleur fait souvent défaut, elles apportent au climat local un correctif de toute première importance. Ou bien elles font obstacle à la répartition normale de la chaleur et elle ne constituent par des terroirs viticoles, ou bien au contraire, exposées au sud, au sud-est ou sud-ouest, elles concentrent le maximum de la chaleur solaire sur un minimum de surface et elles sont généralement le lieu des meilleurs réussites viticoles d'une région. D'où ce contraste, dans tous nos vignobles, entre des versants à l'ombre encombrés de broussailles et des versants ensoleillés où se pressent les vignes : c'est le cas des vallons de direction est-ouest qui, à Pouilly, débouchent sur la Loire ; c'est le cas du versant Nord de la colline de Sancerre, au-dessus de Saint-Satur : aucune vigne n'y est plantée tandis qu'en face, les terroirs des Terranges et de la Porte du Clos autrefois partagés entre les propriétaires bourgeois de Saint-Satur, sont aujourd'hui replantés jusque sous les frondaisons du Bois de Charne. En Chablisien, la vallée du Rû de Beine, de direction ouest-est, porte sur son versant nord les côtes de Premiers Crus de Savant et de Troëme ; en face, il n'y a eu de vigne autrefois que sur le bas des pentes très peu inclinées, à proximité du ruisseau. Les vallons adjacents devraient bénéficier de bons terroirs sur l'un au moins de leurs versants, si leur étroitesse même n'était cause

22. Voir plus haut, chapitre II.

d'une ombre portée préjudiciable à la pente cependant bien orientée.

Il n'est pourtant pas exclu de rencontrer des vignes exposées au nord-ouest ou au nord-est : c'est le cas à l'Orme-au-Loup, en face de Sancerre, sur une pente vigoureuse ; c'est plus fréquent sur des pentes moyennes, sur les versants convexes des "éperons" (23) de calcaire séquanien : ainsi le long pédoncule de direction sud-ouest - nord-est, greffé sur le talus à Amigny est-il couvert de vigne dans sa retombée progressivement accusée sur le vallon de Chavignol. S'il est indéniable que les pentes tournées vers le nord reçoivent moins de chaleur, elles ne présentent pas que des désavantages : après l'équinoxe de printemps, les pentes à l'est-nord-est bénéficient des premiers rayons de soleil le matin, d'où un réchauffement rapide ; de même, le soir, les pentes tournées vers l'ouest-nord-ouest reçoivent plus tard que toutes les autres les derniers rayons. Souvent, en Sancerrois, les viticulteurs réservent le pinot à des expositions moins bonnes : normalement plus précoce que le sauvignon et résistant mieux à la pourriture, son cycle peut sans grand danger être allongé d'une huitaine de jours par une maturation plus laborieuse inhérente à une insuffisance de la chaleur totale ; il arrive ainsi qu'on le vendange après le sauvignon.

Les vignobles du Bassin Parisien sont caractérisés par des systèmes de pente différents tant par l'allure générale que par les altitudes et l'importance des dénivellations. Chablis doit son prestige au versant de rive droite du Serein, tourné vers le sud-ouest : longues pentes dont la régularité est seulement troublée par quelques vallons courts, et dont les sommets s'élèvent à une centaine de mètres au-dessus de la rivière principale ; au centre du dispositif, la côte des Grands crus est à la fois la plus pentue et la plus longue : 600 m. à 20 % en moyenne ; le versant opposé, dont le front est distant de 3 km., n'oppose pas un obstacle sérieux à un ensoleillement tardif efficace, bien que l'ensemble demeure bas, entre 135 et 245 m. Entre des altitudes comparables - 160 et 250 m. - les pentes de Pouilly sont exposées elles aussi au sud-ouest ; là s'arrêtent les ressemblances avec Chablis parce que la disposition en demi-cône très aplati est très différente et qu'il n'existe pas de versant opposé : les terres plates et basses de la champagne berrichonne et du Val laissent

23. Le terme est employé par GRAS (J) dans sa thèse, pour désigner les reliefs aux pentes convexes qui résultent de l'érosion des calcaires séquistariens.

passer librement les vents de sud-ouest, les plus fréquents, toujours chargés d'humidité

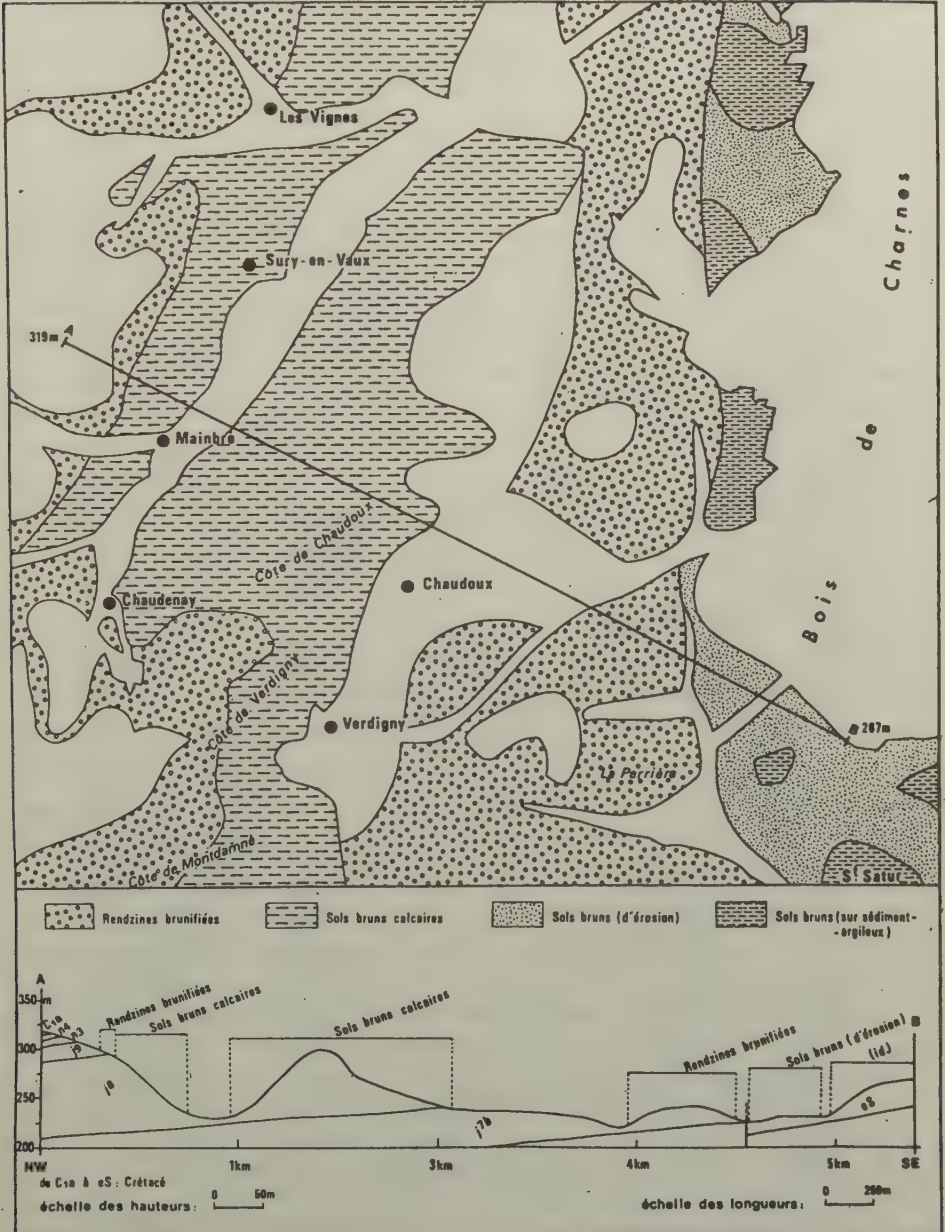
Le Sancerrois s'oppose aux deux vignobles précédents par son altitude : les vignes atteignent la cote de 350 m à Bué et à Crézancy, elles dépassent 300 m à Amigny, Chavignol, Sury-en-Vaux ; au-dessous de 200 m il n'y a de masses importantes de vigne que sur les flancs de collines en bordure de la vallée de la Loire, à Saint-Satur, Sancerre, Ménétréol et Thauvenay. Autre particularité : une grande partie des expositions sont à l'est et au sud-est ; la disposition du front de côte ne laisse que rarement l'occasion : d'utiliser des pentes tournées à l'ouest. Enfin, une dernière originalité est due à la vigueur des pentes. Ces trois caractères : altitude, exposition à l'est, pentes très redressées, placent le Sancerrois dans une situation extrêmement favorable lui permettant de bénéficier du maximum de réchauffement sitôt après le lever du soleil ; l'action des aurores froides est ainsi abrégé et l'on sait que cela est souvent déterminant pour la sauvegarde d'une récolte : le refroidissement sensible des fins de nuit peut, même à la limite théorique du gel des organes herbacés, être supporté sans dommage par ceux-ci quand son action est de courte durée.

Les multiples nuances du climat local résultent le plus souvent de l'altitude et de la disposition des pentes. Mais les sols qui s'y développent ont aussi des valeurs agronomiques très différentes des sols subhorizontaux formés parfois sur un substrat rocheux identique ; elles apparaissent ainsi comme un élément fondamental de la définition d'un terroir viticole. Aussi allons-nous les considérer comme un principe discriminant essentiel pour présenter les sols des vignobles du Bassin Parisien sud-oriental.

III. Les sols dans les aires viticoles du sud-est parisien (cartes n°s 19-20)

Les études systématiques de sol dans les régions viticoles du sud-est du Bassin Parisien sont très sommaires : ou bien elles ont été faites dans le but précis de déterminer des aptitudes viticoles, et elles ne concernent alors que de petits secteurs, ou bien elles ont été menées en vue de l'établissement d'une carte pédologique générale. Ainsi le nord du vignoble sancerrois a-t-il été l'objet d'une étude approfondie due à la

SOLS VITICOLES AU NORD DU SANCERROIS



Carte N° 19



LES SOLS DU CHABLIEN

..... Rendzines pâtres et calcaire fixé
sur calcaires durs en place

▨ Sols bruns calcaires modaux - sur marnes du kimmeridgien sup

▨ Cœur de rendzines, sols apparentés aux sols bruns calcaires
- et sur les matériaux des pentes fortes.

▨ Cœur de rendzines modelé et de sols apparentés aux sols
bruns calcaires.

▨ Cœur de rendzines caillouteuses

▨ Sols apparentés aux sols bruns calcaires
- sur la couverture non calcaire des plateaux

▨ Sols bruns calcaires sur sédiment argileux

▨ Sols apparentés aux sols bruns calcaires
- sur éboulis cryoclastiques

D'après la carte des sols des plateaux de Bourgogne.
Station agronomique de l'Yonne - Auxerre 1973

collaboration des directeurs du Laboratoire d'Etude des Sols de Chateauroux et de la Station Viticole Expérimentale du Cours-les-Cosne , tous deux dépendants de l'INRA (24). Les sols de Chablis avaient été étudiés au début du siècle par CHAPPAZ et ROUSSEAUX (25), mais il ne s'agit là que d'un échantillonnage d'analyses granulométriques et chimiques qui restent ponctuelles et ne permettent ni une représentation de la succession des sols sur les versants, ni leur classification, puisqu'ils ne sont pas raccordés aux grands types de sols définis plus tard par les pédologues. La cartographie générale des sols de l'Yonne en cours de réalisation à la Station Agronomique d'Auxerre (26) couvre la quasi totalité des plateaux bas-bourguignons et en particulier les vignobles de Saint-Bris-Irancy et de Chablis ; il est normal que les plateaux agricoles y bénéficient de la plus grande attention. Les sols ont été "caractérisés par des noms vernaculaires", mais un tableau de correspondance permet de les placer dans la classification pédologique française. Pour les autres vignobles, rien de comparable n'existe ; mais il a été possible d'utiliser les résultats d'analyses effectuées par les différents laboratoires départementaux et les profils réalisés à la Station Viticole Expérimentale de Cours.

La documentation rapidement inventoriée, se pose la question du principe de classification à retenir pour présenter les sols des vignobles sans perdre de vue l'objectif essentiel qui est de déterminer leurs rapports avec la viticulture et particulièrement avec la viticulture de qualité. La simple observation des faits nous oblige à rejeter toute classification fondée sur la nature du sous-sol (27). Il n'y a jamais eu de vignes fines sur les plateaux ou dans les fonds de vallée, de même qu'il n'y en a jamais eu sur les versants exposés au nord. La pente est bien l'élément fondamental, puisque les marnes kimméridgiennes, réputées comme substrat idéal pour la vigne,

-
- 24. BISSON (J) et STUDER (R) Etude des sols du Sancerrois viticole nord.
 - 25. CHAPPAZ (G) et ROUSSEAUX (E) Etude sur le vignoble de Chablis.
 - 26. BAIZE (D) et VOILLIOT (J.P.). Etude des sols de l'Yonne. Les Plateaux de Bourgogne. Station agronomique de l'Yonne. - Auxerre 1973.
 - 27. A une question identique concernant les sols du Vignoble de la Côte Bourguignonne, Mme R. GADILLE a, depuis longtemps apporté la même réponse : "En fait, les principaux contrastes dans la réussite viticole paraissent beaucoup plus liés à la pente qu'au substratum". GADILLE (R). Le Vignoble de la Côte Bourguignonne - Paris 1967 - p. 91.

lui sont répulsives dès qu'elles affleurent en surface de plateau, comme c'est presque toujours le cas en contre-bas de la côte de Puisaye. Partant de là, on pourrait s'en tenir à l'examen des sols de versants ; à Pouilly, en Sancerrois, à Menetou-Salon, ce ne serait d'aucun inconvénient ; mais à Reuilly les vignes se tiennent de part et d'autre de la ligne d'inflexion du plateau berrichon sur la vallée de l'Arnon ; et surtout, dans l'Yonne, les dispositions réglementaires sont telles que l'ensemble du département est englobé dans l'aire d'appellation contrôlée "Bourgogne". Il y a, certes, peu de vigne sur le plateau ; mais un décret récent (novembre 1976) qui a modifié l'aire du "chablis" semble inciter à une extension de la viticulture sur les plateaux, non seulement parce que, localement au moins, ils ont été inclus dans l'A.O.C. "chablis", mais surtout par ce qu'on a délimité une aire du "petit chablis", spécifique aux plateaux (28). Il devient donc nécessaire d'examiner les caractères de ces sols, jusqu'alors non viticoles, qui sont entrés, par la seule voie législative, dans un domaine privilégié auquel l'empirisme des générations passées ne les avait jamais conviés.

a). Les sols de plateau.

Une différence importante sépare, au double point de vue morphologique et stratigraphique, les vignobles chablisien et sancerrois sur lesquels nous allons fonder notre présentation des sols : l'un et l'autre sont ordonnés sur les assises du jurassique supérieur et particulièrement sur les affleurements de marnes et calcaires kimméridgiens compris entre la dalle portlandienne et le soubassement épais des calcaires à astartes et des calcaires de Tonnerre ; mais en Chablisien le plateau supérieur, caillouteux, sec, est largement dégagé des assises crétacées qui n'apparaissent qu'à l'ouest de Beine et à Lignorelles sur des superficies importantes, où elles ne sont conservées qu'à la faveur d'un plongement des couches vers le nord-ouest : ces formations crétacées comportent surtout des sables, des argiles et des marnes ; en Sancerrois, le calcaire sublithographique portlandien n'apparaît qu'à l'extrême bord du plateau, dominé par la lourde et haute masse crétacée qui culmine à plus de 400 mètres près du hameau de la Motte, sur la commune d'Humbligny ; masse peu résistante, sans doute, homologue de celle

28. Voir le chapitre suivant.

qui constitue la Puisaye, mais qui porte à son sommet une carapace extrêmement dure de poudingues silicifiés, dont les lambeaux couronnent aussi les collines sancerroises ; on lui doit la conservation de ces reliefs. Il faut donc tenir compte de cette différence primordiale de nature du plateau supérieur pour comprendre la distribution très inégale des sols de même type dans l'un et l'autre vignoble ; alors que la recherche des aptitudes viticoles des sols sancerrois ne va pas au-delà de la bordure du plateau, il n'est guère possible de l'envisager en Chablisien sans examiner la quasi totalité des sols de plateau qui semblent tous dériver d'un type original commun.

. Les sols développés sur un matériau non calcaire (v.coupes), ont reçu, localement, sur les plateaux bas-bourguignons, le nom d'aubues. (29) Ils se seraient formés sur une couverture argilo-limoneuse issue de la dissolution des calcaires et des marnes. Celle-ci présente aujourd'hui des épaisseurs variables, de 0,15 m à 1,50m, résultat d'une érosion qui a découpé le plateau calcaire, tronquant les hauts de versants jusqu'à disparition complète de la couche superficielle initiale.

. Sur cette couverture se sont développés des sols non calcaires, totalement indépendants de la roche sous-jacente. Selon l'épaisseur de la couverture argilo-limoneuse, on distingue les terres d'aubues blanches et les terres d'aubues profondes : ces dernières sont des sols tronqués, à horizon superficiel plus ou moins argileux ; les sables en sont presque totalement absents et les éléments les plus fins dominent ; acides sous forêts, ces sols sont neutres ou nettement alcalins sous culture. Leur profondeur, (60 à 70 cm), leur réserve en eau satisfaisante, leur aptitude à un ressuyage rapide, une bonne structure, en font de bons sols agricoles, les meilleurs de la région. Mais le fait qu'on les rencontre toujours en position de plateau, leur lourdeur, l'absence totale de cailloux, les rendent impropres à la viticulture. Les aubues blanches, très épaisses, sont nettement acides ; le lessivage de l'argile explique leur texture limoneuse en surface. Médiocres pour la culture, ils sont totalement inaptes à porter de la vigne.

Au contraire des deux types précédents, les "terres d'aubues" peu profondes appelées aussi "petites aubues", se rencontrent fréquemment sur

le pourtour du vignoble de Chablis, soit sur le plateau portlandien, soit sur les replats du plateau des calcaires à astartes. On retrouve leur homologue dans le vignoble sancerrois dans des situations identiques, mais ils n'y ont qu'une extension très faible. Ce sont des sols bruns argileux, de 10 à 35 cm d'épaisseur, d'autant plus riches en cailloux qu'ils sont minces ; ils ne contiennent normalement pas de calcaire dans la terre fine ; la gélifraction des cailloux calcaires peut seulement aboutir à la formation d'un sable calcaire grossier. Impropres à la viticulture, au moins à la viticulture de qualité, leur présence semblerait devoir constituer une limite naturelle à l'extension du vignoble de cru, sauf en de très rares situations exceptionnellement favorables, où ils ont pu être jugés "tout juste tolérables" pour une production de qualité.

. Les sols développés directement sur le substratum calcaire ont des caractéristiques communes à Sancerre et à Chablis : proportion élevée de cailloux calcaires, faible épaisseur (20 cm), situation en bordure de plateau de calcaire dur portlandien, au-dessus de Sury-en-Vaux et à Meneton-Ratel en Sancerrois, au Bois de Léchet, à Milly, "Sur les Clos" à Chablis, dans les interfluves étroits de la "Forêt" et des "Vaux Ragons" à Beine ; on les rencontre aussi sur le rebord du plateau inférieur des calcaires à astartes, sur le "Plateau des Terrasses" à Chichée, à Chaudoux, en Sancerrois. D'un vignoble à l'autre ils diffèrent cependant par la teneur en calcaire : très faible en Sancerrois (5 %), elle atteint 30 % de la terre fine à Chablis. Le profil-type montre un horizon A d'une vingtaine de centimètres, brun-rougeâtre, argilo-limoneux, de structure polyédrique fine ou grumeleuse. La teneur en matière organique est bonne (6 %). Cet horizon repose sans transition sur le substratum de blocs de calcaire dur, disjoints, avec infiltrations de terre rougeâtre. Au-delà de 40 cm on rencontre la masse fissurée, du calcaire dur.

L'analyse granulométrique montre le peu d'importance de la fraction grossière et la forte proportion d'argile et de limon fin, responsable d'une stabilité structurale médiocre. Les éléments grossiers (graviers, cailloux) sont en proportion très variable dans la terre totale (15 à 70%). Ces sols sont franchement alcalins (pH = 8) ; le calcaire actif y représente 30 % du

calcaire total. L'analyse chimique révèle un bon niveau potassique mais une teneur en phosphore très faible.

Les propriétés agronomiques de ces sols sont liées directement à leur manque de profondeur et à la perméabilité du substratum. Les sols bruns calcimorphes du Sancerrois, les "petites terres" du Chablisien, assimilées à des rendzines se ressentent très facilement ; les périodes sèches entraînent vite un manque d'humidité, à peu près impossible à corriger en raison de la situation topographique ; en période humide, la forte proportion d'argile rend le travail difficile. Ces défauts sont particulièrement sensibles pour la grande culture : ils touchent beaucoup moins la culture de la vigne ; cependant celle-ci n'y est possible qu'en bonne exposition. La faible profondeur de ces sols et l'obstacle de la dalle calcaire ne permettent cependant pas un bon enracinement capable d'exploiter un volume convenable.

En Sancerrois les sols bruns calcimorphes sont généralement réservés au pinot ; à Chablis, les "petites terres" portent très peu de vignes ; elles sont souvent sous forêt (Bois de Milly, Bois de Léchet, Bois de Tailis à Fontenay) mais l'extension récente de l'aire du "Chablis" à ces terroirs a suscité une vague de défrichements qui préludent à d'importantes plantations.

b). Les sols de versants.

A l'exception du seul secteur situé, en Sancerrois, entre la grande faille et le Val de Loire, tous les sols de pente des vignobles du sud-est du Bassin Parisien correspondent aux affleurements des niveaux du Portlandin et du Kimméridgien dans une topographie très vivement burinée. Les surfaces planes y sont rares et les sols de pentes couvrent les plus grandes superficies. En Sancerrois on a pu distinguer les rendzines, les rendzines brunifiées et les sols bruns calcaires, tandis qu'en Chablisien l'existence d'une formation de pente complexe marquant souvent les différents affleurements, on a rangé dans une même catégorie le "complexe des sols sur colluvions argilo-caillouteuses", parce que les caractères communs aux diverses variétés sont nettement plus importants que les caractères propres à chacune d'elles. Ce "complexe" se rattache, dans la terminologie officielle aux

"rendzines modales et aux sols apparentés aux bruns calcaires ". (30).

Les études pédologiques menées en Sancerrois ont conduit à la conclusion qu'en "zones calcaires, la roche-mère prend une telle importance qu'elle doit être la base de la classification." (31). Au contraire, en Chablisien, "la présence de marnes associées aux calcaires du Barrois fait que plusieurs de ces pentes (au-dessus de la corniche portlandienne) sont couvertes par des sols argilo-caillouteux extrêmement voisins de ceux des colluvions situées sur les marnes kimnéridiennes" (32). La présentation globale des sols des vignobles berrichons et nivernais, d'une part, chablisien, d'autre part, est de ce fait, rendue difficile, d'autant que des sols très voisins se rencontrent, ici et là, dans des positions très différentes : les rendzines appelées "petites terres " à Chablis sont des sols de plateau dont la granulométrie et la composition rappellent les sols de pente sur calcaire dur du Sancerrois. En outre, l'absence totale de toute corniche calcaire à Sancerre comme à Pouilly, conduit à envisager d'une façon toute différente la chaîne des sols sur les pentes de ces vignobles et sur celles de Chablis : ce n'est qu'au sommet des versants de la vallée du Serein et des vallons voisins qu'on rencontre des sols squelettiques , constitués uniquement de blocs et de cailloux calcaires ; la roche apparaît souvent à nu et, dans ce secteur étroit, toute culture est impossible. Vers le bas on passe à des alluvions argilo-caillouteuses minces ; la même formation se retrouve en amont de Chablis où l'affleurement des calcaires à astartes engendre une petite corniche soulignée par une traînée de pierrailles.

. Sur le calcaire dur du portlandien et du séquanien, des rendzines brunes et des rendzines brunifiées constituent l'un des sols typiques de Pouilly et de Sancerre où elles sont désignées sous le nom de "caillotes". Elles comportent plus de 50 % de cailloux calcaires parfois de grande taille (jusqu'à 20 cm). En conséquence la proportion de terre fine est faible. Ces sols ont subi un épierreage séculaire et les pierriers qui ont été constitués par des dizaines de générations marquent encore le paysage sancerrois, désignant les deux secteurs de roche dure de part et d'autre des marnes kimnéridiennes. Bien drainés, chauds et sains, ils conviennent

30. Etude des sols de l'Yonne p. 90.

31. BISSON (J) et STUDER (R). Etude des sols du Sancerrois viticole nord.

32. GEZE (B).- Le problème de la délimitation du vignoble à appellation contrôlée "chablis" p. 10.

bien à la vigne qui n'y souffre pas de la sécheresse ; mais l'abondance des cailloux y rend le travail difficile et l'indigence de terre fine interdit toute façon profonde et engage à limiter le nombre des labours (33). La faible teneur en calcaire actif (7 % au maximum) écarte le danger de chlorose. Ces terres sont particulièrement favorables au sauvignon dans les meilleures expositions ; ailleurs, le pinot, plus hâtif, court moins de risques. Les "caillotes" favorisent une maturation précoce et exercent un rôle modérateur sur les conséquences qu'une sécheresse accusée ou une humidité excessive aurait normalement dans d'autres sols sur la concentration des sucres et l'évolution de l'acidité ; les vins produits par ces terres sont alcooliques et se font vite : le bouquet du sauvignon s'y développe rapidement mais ne dure guère ; ce sont là caractères du vin de premier qu'est devenu le vin de Sancerre pour ceux qui désirent le consommer l'année même de la récolte, après une mise en bouteilles qui a lieu généralement à partir de mars, mais qui, sous la pression de la demande, peut commencer avant Noël .

. Sur calcaire tendre du séquanien des rendzines brunifiées nettement calcaires se rencontrent le plus fréquemment. C'est un sol très pierreux, riche en calcaire fin, qui repose à 35 cm de profondeur, sur une roche-mère très friable, mais compacte et difficilement pénétrable par les racines. Ces "griottes" sancerroises sont bien drainées ; elles se travaillent facilement en tout temps mais leur teneur élevée en calcaire impose des précautions contre le risque de chlorose ; il n'y faut effectuer les façons importantes qu'en mai, d'où l'obligation de faire se suivre très rapidement chausage et déchausage (34). Ces sols ont de moins bonnes aptitudes viticoles que les caillotes. Aussi maigres, ils donnent des vendanges plus réduites souvent à cause de la chlorose ; la concentration des sucres s'y opère plus difficilement et n'y atteint pas le même niveau. En revanche les vins de sauvignon produits sur griottes - l'excès de calcaire élimine le pinot de ces terres - sont les premiers consommables : leur bouquet, d'abord très marqué, s'estompe très rapidement ; un an après la récolte ils n'ont plus guère de caractère.

. Les sols des versants de marnes kimméridgiennes sont les sols viticoles par excellence du Chablisien de Saint Bris-Irancy, de Meneton-Salon, de

33. Etude des sols du Sancerrois viticole nord.

34. *ibid.*

PLANCHE N° 15 : DEUX CLIMATS DE PREMIER CRU DU VIGNOBLE DE CHABLIS.

Vaulorent confine à la côte des Grands crus, sur le territoire de Poinchy, aujourd'hui rattaché à Chablis. L'axe du versant est incliné au sud-ouest.

A l'arrière-plan, à gauche de la photo, apparaît le bord du plateau bourguignon.

La "Côte" de Fontenay-près-Chablis. Un autre Premier Cru, orienté au sud et au sud-ouest ; la reprise viticole y est en cours. Plusieurs parcelles soigneusement entretenues, sont prêtes à recevoir des plantations nouvelles. Au centre s'étend une longue parcelle de jeune vigne.

La Côte est dominée par une forêt ^{de} conifères. L'abrupt rocailleux de la corniche portlandienne est ici bien visible.

Le fond du vallon de Fontenay, trop gélif, quoique classé dans l'appellation contrôlée depuis 1943, ne porte guère de vigne.

L'horizon est fermé par le bord du plateau déjà signalé sur la photo du haut.



PLANCHE N° 16 : LES SOLS DES VIGNOBLES

Sancerrois. Sol brun calcaire du talus de la côte, développé sur les marnes kimméridgiennes. Ces "terres blanches" comporter peu de cailloux.

Pouilly sur Loire : rendzine brunifiée au sommet d'un versant de calcaire dur (Séquanien). Très nombreux cailloux, pouvant atteindre 20cm dans leur plus grande dimension ; la terre fine est seule évacuée vers le bas lors de fortes averses. On trouve des sols comparables en Sancerrois où on les appelle "caillotès".



PLANCHE N° 17 : TERROIRS VITICOLES CHABLISIENS.

Une côte de Premier cru de Chablis sur la rive gauche du Serein.

La Côte de Troëme à Beine, d'ancienne réputation et classée aujourd'hui parmi les Premiers Crus. Elle était demeurée jusqu'à ces dernières années encombrée de friches et de broussailles ; la faiblesse de la pente a permis longtemps le maintien de champs de céréales. La reconquête par la vigne est récente.

Le haut de la Côte est limité par la corniche calcaire couverte de broussailles. Au-dessus, le plateau en pente douce a été récemment admis dans l'aire d'appellation contrôlée.



PLANCHE N° 18 :

VIGNOBLE DE POULLY SUR LOIRE

Paysage hétéroclite dans le vallon des Loges où se juxtaposent les traces d'abandons successifs de la vigne et les signes récents d'une reprise par la viticulture : friches parsemées d'arbres fruitiers (pêchers, cerisiers, poiriers).

Au premier plan des deux clichés : grandes parcelles replantées en blanc fumé.



Pouilly, de Reuilly ; en Sancerrois, ils ne représentent que 20 % de l'aire viticole : ils y sont limités à la partie supérieure du talus de la côte. Ces "terres blanches" ne contiennent guère plus de 10 % de cailloux ; elles sont profondes, compactes et, à cause de la roche-mère marneuse, imperméables ; ce dernier caractère entraîne un lessivage actif sur les pentes et une stagnation sur les replats. Le ressuyage, très lent, gêne souvent le travail. L'excès d'eau dans le sol peut être préjudiciable à la vigne. La compacité de la roche mère exige un travail profond. Ces sols bruns calcaires sont chlorosants ; en revanche, leur composition chimique est meilleure que celle des "caillotes" et la proportion de terre fine y est bien supérieure. Au total ce sont de bonnes terres à vigne en dépit de leur compacité. La maturation s'y fait moins vite que sur les rendzines, mais les vins des terres blanches, d'une évolution lente, acquièrent du bouquet en vieillissant. En mélange, ils corrigent fort bien les vins des caillotes.

- En Chablisien, les affleurements de marnes kimméridgiennes sont presque toujours recouverts de colluvions, formation complexe de terre fine rougeâtre argilo-limoneuse et de nombreux cailloux calcaires. Ces colluvions ne sont absentes qu'au sommet de quelques interfluvies et sur quelques replats : les sols, reposant directement sur les marnes imperméables, sont impropres à la viticulture ; l'absence de drainage en fait des sols asphyxiants. Partout ailleurs le profil-type présente un horizon A d'environ 25 cm, brun, argilo-limoneux, avec de très nombreux cailloux calcaires de petites dimensions (3 à 8 cm), parmi lesquels beaucoup de lumachelles formées d'*Exogyra virgula* cimentées. La proportion de cailloux est très variable entre lieux voisins : 23 % aux Clos, 44 % en Vaudésir, 58 % en Valmur (35). Dans la terre fine, prédominent les éléments fins, argile et limon fin, dont les valeurs médianes respectives établis d'après l'analyse d'une centaine d'échantillons sont 35 et 28 %, avec de fortes variations d'un échantillon à l'autre, les deux extrêmes représentant une texture argileuse, lorsqu'il n'y a presque pas de sables calcaires, et une texture "limono-argilo-sableuse lorsque les sables calcaires sont abondants" (36). La terre fine est très nettement calcaire (de 30 à 45 %), avec un taux de calcaire

35. CHAPPAZ (G) et ROUSSEAU (E). Etude sur le vignoble de Chablis.

36. Etude des sols de l'Yonne.

actif d'environ 35 % du calcaire total ; la matière organique atteint 5 % de la fraction fine.

L'horizon A repose sur un horizon B-C d'épaisseur très variable (de 0,25 m à 2,5m), également brun, argilo-limoneux, avec des cailloux plus nombreux et de plus grande taille (jusqu'à 15 cm). La terre fine peut contenir jusqu'à 60 % de calcaire. Au-delà de 50 cm - 3 m apparaissent les marnes kimméridgiennes en place.

Ces sols sur colluvions argilo-caillouteuses ont une bonne réserve d'humidité, mais ils sont relativement lourds et des accidents structuraux peuvent se produire au niveau de la semelle de labour si les façons aratoires sont données avant ressuyage complet : l'enracinement de la vigne peut buter contre un lissage du sol qui interdit une exploitation profonde.

. Les sols bruns d'érosion ne se trouvent qu'à l'est de la faille de Sancerre, à Saint-Satur, Ménétréol, Sancerre, Sainte-Gemme. Ils recouvrent les différents affleurements crétacés ; profonds de 25 à 35 cm, ils contiennent de nombreux silex provenant de la craie cénomaniennne et du démantèlement des poudingues du sommet des collines. Ces terres non calcaires reposent sur un cailloutis siliceux, peu perméable, difficilement pénétrable par les racines. La proportion de terre fine est importante, mais la prédominance des argiles entraîne la battance en surface. Ces sols, relativement sains, sont souvent engorgés en période pluvieuse ; leurs réserves chimiques sont très modestes : pauvres en matière organique, ils renferment peu de potasse et peu de phosphore. Mais ce sont de bons sols viticoles parce que, relativement chauds, ils permettent une maturation régulière et précoce. Ils donnent des vins de sauvignon à bouquet très tôt affirmé, mais de peu de conservation. Au contraire, le pinot est susceptible d'y produire un vin léger et fin, de bonne garde.

Une mention spéciale doit être réservée aux sols du vignoble de Quincy, qui n'entrent dans aucune des catégories précédentes. Ils n'ont jusqu'à ce jour, donné lieu à aucune étude. La roche-mère est ici le calcaire lacustre ludien ou les sables et argiles de Sologne ; les sols sont très sableux avec graviers ; localement des lames argileuses à faible profondeur s'opposent au ressuyage et après une pluie il faut attendre longtemps avant de pouvoir utiliser le tracteur. Nous verrons qu'au point de vue chimique ces sols diffèrent profondément de ceux des autres vignobles, (Doc. n° 7).

ANALYSE DE TERRE DE VIGNES PILOTES

	Chavignol		Quincy	
	sol	sous-sol	sol	sous-sol
<u>Examen de la terre :</u>				
Cailloux %.	382	422	37	80
Graviers	120	167	355	430
Terre fine	498	411	608	490
<u>Analyse physique :</u>				
Sable total %	35,2		86,4	84,5
Sable grossier	16,7		54,8	62,8
Sable fin	19,3		31,7	21,70
Limon	26,8		8,6	8,8
Colloïdes argileux	29		2,05	5,35
Colloïdes humiques	0,30		0,60	0,05
Matière organique	4,80		1,45	0,85
<u>Analyse chimique :</u>				
Azote total %	0,17		0,061	0,039
Acide Phosphorique assimilable	0,077		0,0093	0,01
Potasse assimilable	0,027		0,011	0,018
Chaux	20,24		0,052	0,035
CO ³ CA	36,1		0,094	0,062
pH	7,2		5,9	6

c). Propriétés chimiques des sols viticoles dans le sud-est du Bassin Parisien.

Il convient d'apprécier la fertilité des sols viticoles par référence aux exigences moyennes de l'alimentation minérale de la vigne. Rappelons que les principales de ces exigences concernent : l'azote, qui entre dans la constitution des protéines et des acides aminés, dans la composition de la chlorophylle et de divers autres corps ; le phosphore, qui est un constituant des acides nucléiques ; le potassium qui salifie l'acide tartrique dans les baies ; le calcium qui salifie l'acide oxalique et entre dans diverses combinaisons avec l'acide pectique ; le magnésium qui entre dans la constitution de la chlorophylle ... (37)

. Matière organique et azote. Si l'on retient pour seuil au-dessous duquel la matière organique est déficiente dans un sol viticole, le taux de 2,5 %, il est bien peu de sols des vignobles parisiens qui n'en soient suffisamment pourvus : tous les sols du Sancerrois et de Pouilly se situent au-dessus de ce seuil. A Chablis, dans les sols sur colluvions on relève de 3 à 5 % de matière organique en surface, de 2 à 3 % à 30 cm. Sur marnes, l'horizon A des sols en contient de 2 à 5 %. ; les petites terres en ont de 3 à 4 %. Quincy fait exception (1,5 %)

Les teneurs en azote sont presque suffisantes en Sancerrois ; ROUSSEAU et CHAPPAZ les estimaient faibles à Chablis (38), ne dépassant 2 % qu'en de rares lieux-dits (Vaillons : 2,1 ; Montmains : 2,4 ; les Clos : 1,7) ; elles peuvent être cependant localement très insuffisantes comme en témoigne l'analyse de trois échantillons prélevés aux Loges (Pouilly) et à Quincy ; dans ce cas l'apport nécessaire d'engrais azotés doit se faire avec beaucoup de précautions pour obtenir un vin de degré alcoolique convenable. (Doc. n° 8).

Le rapport C/N qui traduit la vitesse de minéralisation de la matière organique est presque partout jugé satisfaisant : 9 à 12 à Sancerre et à Pouilly, 9 à 10 sur les alluvions argilo-caillouteuses de Chablis.

. Calcaire total et calcaire actif.

Sur 210 échantillons de sols sur colluvions analysés à la station agronomique de l'Yonne, les taux de calcaire total variaient de 5 à 55 %, avec une valeur médiane de 31 %. Le calcaire actif dosé sur 150 échantillons

37. BRANAS (J) Viticulture p. 385

38. CHAPPAZ (G) et ROUSSEAU (E). Etude sur le vignoble de Chablis.

Laboratoire Agricole de la Nièvre

BULLETIN D'ANALYSE

Echantillon d' sol N° 2545
 Remis par M. Sureau Payeur
 à Les Loges Paroisse de Livry
 Marques et cachets (V. p. 1)

RÉSULTATS ANALYTIQUES - CONCLUSION

	1	2	3
Humidité du sol (eau, humidité)	24	25	18
Teneur en azote (N) (g/100 g)	15	14	12
Teneur en azote (N) (g/100 g)	100	100	100
Quantité d'azote (N) (g/100 g)	8,2	8,1	8,2
Quantité d'azote (N) (g/100 g)	232,0	232,0	232,0
Quantité d'azote (N) (g/100 g)	2,15	2,16	2,15
Quantité d'azote (N) (g/100 g)	2,25	2,25	2,25
Quantité d'azote (N) (g/100 g)	2,32	2,41	2,58
Quantité d'azote (N) (g/100 g)	14,2	14,2	13,2

Bonne fertilité, climat de la Nièvre
 azote en la classe 1ère et 2ème
 azote en la classe 1ère et 2ème
 azote en la classe 1ère et 2ème
 azote en la classe 1ère et 2ème
 azote en la classe 1ère et 2ème

Les éléments suivants sont les
 pour les éléments suivants sont les
 pour les éléments suivants sont les
 pour les éléments suivants sont les
 pour les éléments suivants sont les

Nevers, le 9 DEC 1950 194.

le Directeur du Laboratoire,

(Signature)

Frais d'analyse

15
 1.45

variait de 2 à 22 %, avec une valeur médiane de 11 %. (39). Pour le Sancerrois, la station agronomique de Chateauroux a analysé 86 échantillons ; le calcaire total y variait de 3,2 à 72 %, la médiane se situant à 40 %, et le calcaire actif de 0 à 29,8 %, la médiane étant à 12,8 %. (40). Certaines valeurs très basses pour le Sancerrois, proviennent des sols bruns d'érosion reposant sur cailloutis siliceux. En général le taux de calcaire est élevé, ce qui paraît être une condition indispensable à l'obtention de vins blancs fins. Tous ces sols ont une réaction alcaline et un pH voisin de 8, mais le plus souvent supérieur à 8. Un seul échantillon sur 86 avait un pH inférieur à 7,5 en Sancerrois. - Dans les sols les plus calcaires le risque de chlorose est fréquent, surtout dans les sols à substrat de calcaire tendre. Au contraire, les sols de Quincy sont franchement acides.

. Teneur en magnésie, potasse, phosphore.

La teneur en magnésie est suffisante à Chablis, élevée en Sancerrois ; les accidents (flétrissements de la grappe) ne peuvent pas être imputés à une carence du magnésium. Le niveau potassique est presque toujours supérieur à 2 %, considéré comme moyenne convenable. Dans les sols viticoles de Chablis, la proportion de potasse pour 1000 de terre fine sèche atteint 5 aux Clos, 5,5 en Vaudésir, 7 en Vaillon (41). En Sancerrois, le taux de potasse est jugé bon mais on remarque qu'en "raison des fortes fumures pratiquées, il est souvent difficile d'évaluer l'importance de la réserve naturelle du sol." (42) ROUSSEAU et CHAPPAZ ont "eu souvent l'occasion d'observer, ... que les sols de cet étage géologique (kimméridgien) sont caractérisés par une teneur élevée en potasse" (43). Le niveau phosphorique, toujours supérieur à 1 % de terre fine à Chablis atteignant dans l'horizon superficiel du sol des valeurs de 2 à 3 %, y est suffisant. Au contraire, les sols sancerrois ne possèdent pas de réserve naturelle en phosphore et l'indigence fréquente de la terre fine, notamment dans les rendzines rend plus difficile l'alimentation de la vigne en éléments phosphatés.

39. Etude des sols de l'Yonne p. 82.

40. D'après l'Etude des sols du Sancerrois viticole nord.

41. CHAPPAZ (G) et ROUSSEAU (E) Etude sur le vignoble de Chablis.

42. Etude des sols du Sancerrois... p. II

43. CHAPPAZ (G) et ROUSSEAU (E). Etude sur le vignoble de Chablis.

Au total, la composition chimique des sols est généralement bien adaptée aux exigences de la vigne ; le viticulteur veille surtout à compenser les exportations. Il est évident que celles-ci sont d'autant plus importantes qu'on demande à la vigne des rendements élevés, notamment par l'allongement de la taille. La tentation d'obtenir des récoltes abondantes conduit alors à augmenter la dose d'engrais et parmi ceux-ci les engrais azotés aux inévitables conséquences sur la qualité ...

Si l'on tente un rapide bilan des conditions physiques dans les milieux viticoles du sud-est du Bassin Parisien on constate d'abord que les données climatiques imposent les limites les plus sévères à la viticulture commerciale de qualité. Aventurer la vigne hors des sites privilégiés que constituent des versants bien exposés et abrités des vents froids, comporte au moins le risque d'une très grande irrégularité des récoltes. En fait la sécurité n'est nulle part assurée surtout à cause des gelées printanières.

Les sols ne peuvent pas être considérés indépendamment de la topographie : la pente conditionne leur aptitude à la viticulture. Des moyens mécaniques modernes permettent de travailler des terrains fortement inclinés, mais se posent alors des problèmes nouveaux de conservation du sol soumis à une érosion intense. Ces sols sont, nous l'avons vu, généralement très calcaires ; cette particularité, qui n'avait eu aucun caractère limitant avec les vignes françaises franches de pied, a pris soudain une importance de premier ordre dès qu'il a fallu reconstituer le vieux vignoble détruit par le phylloxera, en greffant, pour les conserver, les anciens cépages sur des porte-greffes américains dont les différentes espèces tolèrent plus ou moins bien le calcaire.

La marge d'intervention du viticulteur dans l'établissement et l'entretien de la vigne est beaucoup plus grande qu'autrefois. Elle reflète dans une large mesure les progrès réalisés dans la connaissance même de la vigne et ceux de la technologie.

C. La part des interventions humaines

Nous n'avons pas l'intention de rappeler ici l'ensemble des travaux qui conduisent de la plantation d'une vigne à l'élaboration du vin ; on en trouve aisément le détail dans les traités de viticulture ; notre propos sera surtout d'éclaircir certains points particuliers liés au milieu

étudié, en un mot, d'examiner les solutions apportées par les viticulteurs à des problèmes nés de contingences locales.

I. La défense contre les gelées de printemps.

L'inégale situation des différents vignobles devant ce danger, n'en laisse cependant aucun à l'abri d'une destruction de récolte par un gel tardif. La protection ne consiste cependant qu'en une distribution raisonnée des façons culturales avant et après la période critique d'avril-mai. En Sancerrois on fait les labours de chaussage très tôt en mars dans les sols de rendzines et les "chailloux" (sols bruns d'érosion), vite ressuyés. A Chablis, avant que tout système de défense contre le gel soit installé, un viticulteur notait à la suite des gelées du 18 mai 1934 : "Plusieurs vignes ... ont été gelées parce que baissées et labourées la veille ou l'avant-veille... Dans les vignes basses : ne pas labourer, ne pas piocher, ne pas baisser avant le 20 mai de chaque année. Si possible, sarcler avant cette date car l'herbe fait geler aussi". (44). Et pour se débarrasser de cette herbe, dont la présence pousse parfois à des piochages précoces, on préconise aujourd'hui les désherbants chimiques. Mais l'emploi de ceux-ci ne se fait pas sans danger dans les sols indigents en terre fine comme les rendzines ; ils paraissent au contraire bien appropriés aux sols sur marnes kimméridgiennes du Sancerrois, ou sur colluvions du Chablisien ; là, plus qu'ailleurs. pour l'instant, on s'oriente vers la suppression totale des labours proprement dits, et certains viticulteurs les remplacent par de simples griffages. Dans un but semblable, après la taille, on relève les bras de la souche entre les fils de fer supérieurs pour les éloigner de la couche d'air plus froide au contact du sol. Ce n'est qu'après la période des gelées qu'on procède au "baissage".

Ces pratiques, toujours respectées à Chablis, étaient bien insuffisantes pour assurer des récoltes régulières, surtout dans les grands crus où les vignes gelaient le plus fréquemment. Les grandes gelées de 1957 qui n'ont laissé à Chablis qu'une récolte totale de 1600 hectolitres, ont poussé à la recherche active de systèmes de protection. Jusqu'en 1974-75 ont été mis en place différents types de chauffage : des chaufferettes, puis des installations alimentées au propane, mais qui n'ont guère donné

44. Cahier manuscrit d'un propriétaire de Chablis.

satisfaction parce que les brûleurs, mal conçus, se givraient, enfin des installations au fuel, avec rampes tous les six rangs et alimentation par une citerne de grande capacité ; tous ces systèmes sont limités cependant par un inconvénient majeur : après quelques heures le stock de combustible est épuisé ou sérieusement entamé, de sorte que si plusieurs nuits de gel se succèdent, le réapprovisionnement ne peut se faire à temps. En outre l'utilisation des moyens de chauffage est très onéreuse, et ne se conçoit pour sauver une récolte, que quatre fois dans l'année, au maximum. En fait, on atteint rarement cette limite à Chablis où le système d'alerte au gel mobilise toute la population viticole dans les vignes ; une surveillance attentive s'exerce alors pour déceler le moment précis où l'allumage devient inéluctable, ce qui peut ne se produire qu'en fin de nuit ; il est heureusement fréquent que le soleil se lève sans qu'on ait eu besoin d'allumer les brûleurs. Ces systèmes onéreux ont d'abord été introduits sur la Côte des Grands crus, la plus exposée, celle où se sont toujours produits les plus gros dégâts et les plus lourds par leurs conséquences financières. Les grands crus ont été entièrement protégés ; peu à peu la protection a été étendue à certaines côtes de Premiers crus, sur les deux rives du Serein ; dans les climats les moins gélifs on utilise surtout les bougies de parafine, de maniement facile, mais qui seraient proscrites à cause de leur coût s'il fallait les utiliser plus de deux fois chaque année.

Un système nouveau, par aspersion tend maintenant à remplacer les diverses installations au fuel ou au propane. Sa mise ne place est onéreuse - 70 à 80 000 F. par hectare - mais son fonctionnement est gratuit. Il faut cependant disposer de réserves d'eau importantes : le débit du Serein ne suffirait pas à assurer la protection des vignes plantées sur les versants de la vallée. On a installé de grands réservoirs, où l'eau est stockée ; dans les vallons adjacents, on prévoit de barrer des ruisseaux, comme celui de Beine, ou de pomper l'eau dans la nappe phréatique. Le système est en effet gros consommateur : l'aspersion doit être déclenchée dès que la température en baisse atteint 0° dans les vignes ; le principe consiste alors à saturer d'humidité l'air ambiant, en même temps que se forme une pellicule de glace sur tous les organes de la plante : la congélation de l'eau libère des calories et élève la température, de telle sorte qu'un rameau constamment réapprovisionné en eau, est maintenu

à une température voisine de -1° , tandis que le refroidissement général s'accroît. Il faut en moyenne 4 mm d'eau à l'hectare, par heure. Le système doit fonctionner sans interruption ni diminution de pression jusqu'au lever du soleil ; un défaut d'alimentation entraînerait une sublimation de la glace dans l'air brusquement désaturé et un abaissement brutal de la température. Au contraire quand l'opération se poursuit jusqu'à l'apparition des premiers rayons du soleil, la fonte commence par l'intérieur, au contact des organes herbacés qui reçoivent les rayons au travers de la pellicule de glace : avant que celle-ci ne soit complètement fondue, la température peut atteindre 10° sur les rameaux.

Le système par aspersion ne peut se concevoir que si tous les propriétaires d'un même lieu-dit l'adoptent, car son utilisation locale entraîne le gel de la vigne riveraine non protégée ; c'est une cause de multiples procès. Aussi s'oriente-t-on vers la constitution de syndicats groupant au moins tous les propriétaires d'un même climat : tel le syndicat créé récemment en vue de l'aspersion du bas des Bouguerots, condition de leur remise en culture. Ainsi la défense contre le gel prend l'aspect d'une lutte collective qu'aucune autre particularité du milieu naturel n'avait engendrée. Mais il est une autre forme, toute différente et beaucoup plus générale de l'intervention humaine dont le but est non seulement d'assurer la continuité de la production, mais de rendre possible cette production même.

II. La question du porte-greffe

On verra comment est née cette question (45) et quelles solutions elle a reçues au début de la reconstitution ; question si difficile qu'on ne lui a pas encore trouvé de réponse totalement satisfaisante. Dans les vignobles du sud-est parisien les différents aspects de cette question portent sur la tolérance au calcaire, qui est essentielle, l'affinité avec les cépages traditionnels, la correction négative ou positive apportée par le porte-greffe au cépage français, tant en ce qui concerne sa vigueur que la durée de son cycle végétatif.

Les choix sont évidemment très étroits pour des régions calcaires, qui, du fait de leur situation septentrionale, ne permettent à la vigne qu'une période végétative réduite et, de surcroît veulent maintenir une production

de qualité que compromettrait tout porte-greffe vigoureux. On s'aperçoit très vite que les grandes lignes du choix étaient déjà tracées au début du siècle et que les principales innovations sont extrêmement récentes : déjà en 1904 ROUSSEAU et CHAPPAZ préconisaient à Chablis le Rupestris du Lot, mais surtout le 3309 C ; le Rupestris du Lot apparaissait à la même époque comme le porte - greffe le meilleur dans les vignobles du Cher et de la Nièvre. On voyait surtout en lui le premier porte-greffe résistant à des doses relativement élevées de calcaire actif (14 %) commercialisé à des prix convenables ; sa grande vigueur avait séduit un instant, mais des mécomptes étaient apparus bientôt : frutification indigente et retard de la maturation, qui ont grevé d'un lourd handicap la reconstitution à Chablis jusqu'à la guerre de 1914. Cependant, sa très bonne reprise au bouturage, sa bonne reprise au greffage lui ont conservé fort longtemps de nombreux adeptes puisqu'il apparaît encore en 1958 comme le porte-greffe le plus répandu dans les vignes des Plateaux de Bourgogne, de Champagne berrichonne et surtout du Sancerrois, où il s'étend sur près de 60 % de la superficie plantée. Seul Pouilly lui avait déjà préféré le 3309 C. Aujourd'hui, le Rupestris du Lot n'est plus utilisé dans les vignobles de qualité du Bassin Parisien pour deux raisons majeures : son excès de vigueur pousse aux hauts rendements qui conviennent surtout aux vins de consommation courante ; son cycle végétatif long coïncide mal avec la période favorable à la vigne dans les vignobles septentrionaux.

Le 3309 COUDERC, adopté dès la reconstitution joué, au contraire, un rôle encore très important dans les vignobles du Bassin Parisien, en dépit d'une médiocre résistance à la chlorose (il tolère 11 % de calcaire actif). De vigueur moyenne, il n'entraîne pas la coulure comme le Rupestris du Lot ; sa reprise au bouturage et au greffage est bonne, et il s'accommode de terrains frais, voire un peu humides ; son avantage capital pour les vignobles du nord réside dans le fait qu'il avance la maturation. Le 3309 C est le porte-greffe le plus employé en Sancerrois dans les sols bruns d'érosion des versants des collines qui bordent la Loire : dans ces sols de fertilité médiocre, son système racinaire plongeant et très ramifié lui permet d'exploiter, entre les nombreux cailloux, toute la terre disponible. Il favorise de bons rendements moyens et permet l'obtention de vins de qualité. A Chablis, on le trouve fréquemment dans les terrains à teneur moyenne

en calcaire, sur la Côte des Grands crus, à la Fourchaume, sur la côte de Léchet ; il est resté le porte-greffe prédominant à Pouilly jusque dans les années 1960.

Cependant, ni la variété de *Vitis Rupestris* qu'est le *Rupestris* du Lot, ni les hybrides de *Riparia* et de *Rupestris* que sont le 3309 de COUDERC ou le IOI-I4 de MILLARDET et DE GRASSET, qu'on trouve encore sur des "chailoux" du Sancerrois, ne pouvaient assurer la reconstitution des vignobles du sud-est parisien dont l'ancienne extension s'était portée sur des terrains à teneur élevée de calcaire. Trouver une espèce tolérant le carbonate de calcium avait été le but de la mission de VIALA en Amérique en 1887 (46). Il en avait rapporté des échantillons de *Vitis Berlandieri*, recueillis sur les sols calcaires du Texas. Après son retour, les hybrideurs se sont mis à l'oeuvre, mais le bois de *Berlandieri* était rare et cher. Les vigneronns hésitèrent longtemps à faire des expériences coûteuses dont le résultat n'était pas assuré : en 1902, un pépiniériste faisant de la publicité dans la Revue de Viticulture (47) propose de "nouveaux porte-greffes" pour "terrains les plus calcaires et les plus secs" ; les racinés de premier choix valent 3 f. le cent en 3309 C, 8 f. en 4I B ; les prix des boutures sont respectivement 1 et 3 f. le cent. Pourtant le 4I B, hybride de Chasselas et de *Berlandieri*, obtenu par MILLARDET et DE GRASSET a été jusqu'à présent, le seul porte-greffe utilisable sur tous les coteaux calcaires de Sancerre, Pouilly, Chablis, Saint-Bris, Menetou-Salon. Son avantage sur tous les autres porte-greffes, y compris sur d'autres hybrides de *Berlandieri* réside dans sa haute résistance à la chlorose : il supporte 40 % de calcaire actif. Aussi a-t-il connu un essor considérable depuis la dernière guerre en dépit de la médiocrité de ses autres aptitudes, notamment la lenteur de son développement initial, sa mauvaise reprise au bouturage, ses résultats décevants au greffage sur table où le greffon pousse souvent avant les racines du sujet. Il a cependant l'avantage, toujours très apprécié, de hâter la maturation, comme le 3309, qu'il a progressivement remplacé.

C'est dans l'Yonne que le 4I B a eu l'essor le plus précoce ; il y occupait en 1958 (48) 450 hectares sur les Plateaux de Bourgogne, soit

46. Voir IIe partie - chapitre 2.

47. R.V. Tome XVII - 1902

48. Cadastre Viticole - Yonne 1964.

plus du cinquième de la superficie des vignes greffées ; le 3309 C (505 ha) et le Rupestris du Lot (787 ha) le précédaient encore, mais leur recul était amorcé dans les années 1930 ; dès la période 1935-39, le 3309 C est largement supplanté par le 4I B qui prend l'avantage sur le Rupestris à la fin de la guerre ; en 1955-58 on a planté trois fois plus de 4I B que de Rupestris et de 3309 réunis. La prédominance du rupestris en Sancerrois, celle du 3309 en Bourgogne nivernaise, sont encore écrasantes en 1958. On ne distingue un réel essor du 4I B qu'après la guerre à Sancerre, mais les deux autres porte-greffes concurrents conquièrent de bien plus grandes superficies, traduisant l'extension rapide du vignoble sur les pentes abandonnées des collines crétacées. Dès 1950, le 4I B est le porte-greffe le plus planté. Toute la période de grande prospérité de ces vignobles, entre 1960 et 1970 surtout, consacre la prééminence du 4I B : il "demeure l'unique porte-greffe qui puisse être utilisé dans ces sols (les rendzines brunifiées sur calcaire tendre) où il jaunit parfois lui-même" (49). Dans les sols bruns calcaires, il supporte également toutes les vignes. Il en est de même à Chablis où on le rencontre maintenant dans la plupart des climats . Il est loin cependant d'être considéré comme un porte-greffe idéal. On reconnaît seulement que dans les "terres blanches" de Sancerre il "paraît donner les moins mauvais résultats" (50) . Mais il n'y végète pas d'une façon satisfaisante, à cause du sol lourd, parfois asphyxiant ; la production s'en trouve réduite. Mal à l'aise dans les terres compactes, le 4I B exploite mal les rendzines où la terre fine est rare parce que son système racinaire, puissant, est peu ramifié. Sa très bonne affinité pour le sauvignon devient elle-même un défaut, car il en "pousse la fructification au détriment de la qualité" (51)

Aussi cherche-t-on à lui substituer d'autres porte-greffes comme le Telecki 5 BB et le S04 (Sélection Oppenheim n° 4) qui sont des hybrides de Riparia et de Berlandieri résistant à des taux de calcaire actif de 20 %, ce qui limite leur emploi, mais qui ont des racines plus fournies que le 4I B. Le 5 BB, de puissance moyenne, reprend bien au bouturage et

49. Etude des sols du Sancerrois ... p. 16

50. Ibid. p. 19

51 Ibid. p. 16

s'accommode des sols humides et compacts argilo-calcaires ; pour cette raison il a connu une faveur certaine dans les sols bruns calcaires, mais il y est, en Sancerrois, à la limite de sa tolérance au calcaire. Le SO4 a un développement rapide, une grande vigueur qui semble durable, il favorise la fructification et hâte la maturité des raisins (52). Il a bénéficié, ces dernières années, d'une intense propagande commerciale non pas tant à cause des avantages que les viticulteurs peuvent trouver à l'adopter, que de ceux des pépiniéristes pour qui la production abondante de bois de greffage par les souches de SO4 est une source de profits aisés.

Ces hybrides récents de Riparia et de Berlandieri, en dépit d'un engouement passager, semblent peu représentés dans les vignobles d'entre Serein et Cher. Mais on ne peut passer sous silence un autre hybride des mêmes espèces, le I6I-49 obtenu par COUDERC en 1888 et qui tient encore dans l'Yonne une place notable. En dépit de sa très bonne résistance à la chlorose (25 % du calcaire actif), il n'a été adopté que tardivement : il prend un essor timide en 1935-39, qui ne s'affirme qu'aux environs de 1950. De puissance moyenne, il convient bien au chardonnay qui a une tendance marquée à l'emballage : il lui assure une fructification régulière et une maturité précoce. Mais de sérieux inconvénients ont limité son extension : le plus grave est sa sensibilité à la thyllose qui provoque le folletage, c'est-à-dire le flétrissement du feuillage parce que les vaisseaux se bouchent, empêchant la circulation de la sève ; le I6I-49 "présente toujours des thylles dans tous les anneaux de bois des tiges sauf dans les rameaux et les sarments d'un an ; elles se forment annuellement dès que le feuillage est assez développé, en même temps que se manifeste un flétrissement bénin et réversible..." (53). On arrête le processus par un rognage des extrémités du rameau.

On ne trouve donc au total, dans l'ensemble des petits vignobles parisiens, qu'une demi-douzaine de porte-greffes dignes d'être mentionnés. Aucun d'eux n'est à la fois très adapté aux conditions du milieu physique et aux objectifs économiques des viticulteurs. Un problème, né de la crise phylloxérique, n'est toujours pas résolu ; il ajoute une difficulté

52. MOTTARD (G). NESPOULOUS (J). MARCOUT (S). Les porte-greffes de la vigne.

53. BRANAS (J). Viticulture p. 613.

supplémentaire à toutes celles que supportaient déjà les anciennes vignes françaises au voisinage de leur limite climatique. Mais il ne faut pas oublier qu'au point de départ, les voies dans lesquelles la reconstitution avait été engagée condamnaient à moyen terme les vignobles qu'on refusait d'abandonner ; le sol qui avait été leur atout favorable jusqu'au phylloxéra, devenait brutalement l'obstacle majeur. Les échecs répétés du début du siècle ont ruiné bien des vigneron ; mais le premier succès enregistré avait été celui qui, après quelques années de tâtonnements, avait abouti à l'établissement d'une vigne résistante au phylloxéra. Il n'en a pas été question dans les pages qui précèdent parce qu'aujourd'hui les problèmes que posent les porte-greffes sont très éloignés des raisons initiales de leur adoption ; il n'en reste pas moins vrai que la génération qui a connu les premiers moments de la reconstitution n'est pas encore complètement éteinte et que le long épisode phylloxérique demeure dans la mémoire des hommes sous les traits quelque peu simplifiés d'une victoire de leur ténacité ; quoique déprimants, les déboires ultérieurs n'ont jamais été tels qu'ils n'aient laissé subsister un espoir de réussir et retenu sur place des cohortes, amoindries mais suffisantes, de vignerons attachés à leurs terroirs.

Et pourtant, avant même que les premiers signes d'un succès durable se soient manifestés, des complications étaient nées de l'obligation de lutter contre d'autres fléaux : on verra comment les maladies cryptogamiques ont entravé la reconstitution (54). Les remèdes, facilement trouvés, ont toujours été coûteux et surtout gros consommateurs de temps et d'énergie. Aujourd'hui, en face d'un danger qui demeure entier parce que lié à des dispositions climatiques habituelles de nos vignobles - les pluies de printemps, la fréquence des orages et plus encore des périodes chaudes et humides - les tâches sont simplifiées par le recours à des produits concentrés distribués mécaniquement, voire par hélicoptères. Mais le nombre des traitements est nettement plus élevé qu'autrefois : 8 à 12 par an selon le temps. Mildiou et oïdium sont, de ce fait, parfaitement combattus. L'apparition brusque de la pourriture grise oblige parfois à des interventions tardives : jusqu'à l'extrême fin du mois d'août à Chablis en 1977.

Mais le court-noué exige une autre forme de lutte ; la présence du virus conditionne l'état sanitaire d'un vignoble et l'on sait que beaucoup de vignobles français n'avaient plus au milieu de ce siècle que des rendements économiquement insuffisants du fait de leur degré d'infection. Le greffage, les transports multipliés de bois de vigne depuis l'époque phylloxérique, la replantation vigne sur vigne dans les mêmes parcelles avaient sans doute favorisé la diffusion du virus.

Désormais on ne plante pas une nouvelle vigne sans avoir procédé à une désinfection du sol. Mais il faut aussi utiliser du matériel sain : on a recours aux pépiniéristes, dont la production de porte-greffes est aujourd'hui sérieusement réglementée. Souvent on recueille dans le vignoble même, des greffons provenant de souches saines et productives : le greffage est opéré par le pépiniériste qui restitue aux viticulteurs des plants "soudés-gréffés" qui offrent le maximum de garanties. La sélection "dans la masse" déjà pratiquée au temps du provignage, prend ainsi un caractère nouveau par son orientation systématique vers la constitution d'un vignoble plus sain, donc plus productif. Une part de l'augmentation des rendements est imputable à ce souci d'amélioration de l'état sanitaire du vignoble.

Régularité relative de la récolte et rendements élevés sont en effet des nécessités économiques. On ne peut plus se contenter de 20 hectolitres à l'hectare qui couvriraient à peine les frais d'entretien de la vigne. Mais l'utilisation d'engrais et l'allongement de la taille, dans un vignoble de qualité, doivent être entourés de grandes précautions. Le fumier, employé autrefois à la plantation et au provignage, est remplacé aujourd'hui par des engrais composés ; le niveau chimique des terres viticoles est ensuite entretenu, sinon augmenté, par des apports annuels de potasse et d'acide phosphorique, parfois même d'azote nécessaire en période de sécheresse accusée ; mais les effets induits de l'azote sont néfastes : les grappes, plus grosses, plus compactes, gorgées d'eau, sont beaucoup plus sensibles à la pourriture grise ; la richesse en sucres des baies est diminuée et le mildiou se développe plus facilement.

Que de fois avons-nous eu l'occasion en Sancerrois, d'entendre des viticulteurs qui pensent qu' "en sauvignon on ne peut pas dépasser 45 à 48 hectolitres si on veut conserver la qualité" (55), formuler des critiques

55. Propos d'un viticulteur de Bué, M. LM.

à l'égard de ceux qui poussent à des rendements élevés par un emploi abusif d'engrais et des tailles longues. Et dans le même temps, d'autres, sur la Côte de Champtain, nous montraient une vigne conduite en gobelet à quatre coursons taillés à deux yeux francs - la taille réglementaire définie par les décrets de contrôle - et nous assuraient que "celà n'était plus rentable aujourd'hui." (56). Ces remarques contradictoires suffiraient à montrer que ce qui touche à la correction des rendements est encore affaire de décisions individuelles. Les attitudes diverses sont fonction d'objectifs économiques différents, de la composition et de l'exigence de la clientèle. On verra que les choix, à ce sujet, on pu conduire des vignobles autrefois réputés, à un effacement total. Ceux qui subsistent dans le sud-est du Bassin Parisien, ne présentent pas de signes d'une telle décadence, bien au contraire. Nous voulions seulement suggérer que là encore des limites étroites leur sont imposées pour conserver les caractères qui ont permis leur essor.

Le bilan est finalement assez sévère : sur des terroirs difficiles, les raisins ne peuvent mûrir que si aucun accident ne vient aggraver des conditions climatiques moyennes tout juste suffisantes ; or, gelées printanières et orages de grêle sont fréquents. L'humidité du printemps a souvent des conséquences directes - arrêt de la floraison-ou indirectes - développement des maladies cryptogamiques - sur le volume et la qualité de la récolte ... Les autres données du milieu sont plutôt favorables : les pentes recueillent plus de chaleur que les vallées et les plateaux, et les sols sont relativement bons pour la vigne ; beaucoup d'entre eux seraient depuis longtemps retournés à la friche si la vigne ne s'y était accrochée ; que seraient aujourd'hui, sans elle, les versants chablisiens et sancerrois ? Leur difficulté n'était tolérable que pour la vigne, dans la mesure où une technologie spécifique et par suite onéreuse, permettait de mécaniser les travaux les plus rudes. Tolérable, mais aussi nécessaire : pas plus que l'abandon, l'évasion vers les plateaux n'était concevable ; il a fallu maintenir non seulement le type, mais la qualité des vins sur lesquels ont été dès longtemps fondées les réputations de ces vignobles. Après

56. Propos d'un viticulteurs de Reigny (Crézancy) M. JM.

tant d'efforts pour conserver les anciens plants ou pour réaménager l'encépagement en fonction de nouveaux goûts, il fallait au moins préserver l'identité de leurs produits dans les sites mêmes où ils ont été anciennement engendrés : c'était partout la condition première au maintien de leur qualité.

Aussi, un autre aspect de la lutte des vignerons concerne-t-il la reconnaissance légale de ces terroirs ingrats et de l'originalité des vins qui en sont issus ; ce sont les péripéties de cette autre condition de la permanence des vignobles de qualité qu'il nous faut examiner maintenant.

CHAPITRE IV

RECONNAISSANCE ET DEFENSE DES APPELLATIONS D'ORIGINE.

Longtemps la réputation des vignobles du sud-est parisien s'est maintenue grâce à la qualité de leurs produits, sans publicité organisée et sans protection légale. Les vins atteignaient leur clientèle bourgeoise sous le nom du lieu de production, par l'intermédiaire de négociants locaux qui opéraient eux-mêmes, ou avec l'aide de courtiers de la région, le choix de leurs approvisionnements. Cette simplicité des itinéraires commerciaux garantissait dans une large mesure d'authenticité du produit.

L'immutabilité des pratiques culturelles et oenologiques assurait d'autre part la permanence des caractères des vins ; l'offre et la demande ne portaient que sur des quantités faibles ; un petit nombre de consommateurs certes, mais amateurs éclairés qui fixaient leur choix en fonction de leurs possibilités financières et de goûts bien arrêtés : au-delà du marché régional, les vins de la France entière arrivaient à Paris, et une sélection très ancienne avait permis à certains d'entre eux de gagner l'étranger.

Au début du XIXe siècle les vignobles de qualité parisiens avaient déjà une réputation solide (1) ; mais à partir de ce moment, pour de multiples raisons qui ont cumulé leurs effets jusqu'au coeur du XXe siècle (2) , le schéma des rapports simples entre un produit de choix et une clientèle restreinte, a commencé de s'altérer. Le nom d'origine a été usurpé (3) ; des falsifications, des fraudes, généralisées alors que se vivaient les grandes crises de la fin du siècle, ont fini par porter des coups redoutables à de vieilles renommées, et la première moitié du XXe siècle est, pour Chablis, l'histoire d'une longue agonie.

Jusqu'à la veille de la Seconde Guerre, aucun des autres petits vignobles qui livraient encore un peu de vin de qualité, n'était en meilleure posture dans ces avant-postes de la viticulture septentrionale envahie

1. Voir IIe partie, chapitre I

2. Voir IIe partie, chapitres I et 2

3. V. Rendu notait déjà en 1857 qu'on vendait sous le nom de "Chablis" des vins produits dans les communes d'alentour et qui n'avaient pas la qualité de celui dont ils empruntaient le nom (Ampélographie Française).

par les mauvais cépages, rongés par la lèpre des hybrides qui, plus sûrement que tout autre cause, portaient leur arrêt de mort (4).

La législation des Appellations d'Origine Contrôlée a apporté à partir de 1935 la protection efficace à l'abri de laquelle les petits vignobles fort éprouvés qui ont pu en bénéficier, ont entrepris de se rétablir. Mais il ne faudrait pas croire que ce ne fut là qu'une occasion saisie presque par hasard. Une longue période de lutte pour la défense du nom d'origine a précédé et préparé la protection officielle. Les détails en sont révélateurs du souci de préserver l'originalité de chacun des petits vignobles de qualité, d'une part en les défendant contre toute concurrence ou ingérence étrangère, d'autre part en maintenant, fût-ce dans les limites d'une production étroite, comme à Quincy et à Reuilly, les caractères essentiels sur lesquels s'était établie la réputation des vins.

La permanence de la viticulture dans le bassin Parisien sud-oriental n'est plus attestée que par la présence des petit vignobles qui ont été évoqués plus haut : ils n'ont pas tous, d'emblée et sans problème, bénéficié d'une aire contrôlée ; le tracé de celle-ci n'est pas immuable ; il donne lieu, bien souvent, à des réclamations, à des conflits dont les solutions mêmes portent les germes de nouvelles revendications. Mais ces drames se jouent toujours autour du pôle principal, porteur du nom convoité.

L'histoire, riche en péripéties, de cette lutte déjà longue de trois quarts de siècle, éclaire un aspect fondamental du phénomène de permanence des vignobles de qualité parisiens : la définition et l'affirmation de leur propre identité. Aussi est-il nécessaire de suivre, parmi les arcanes du droit, les chemins parfois tortueux qui ont conduit aux solutions actuelles.

A. LES CONSEQUENCES DES CRISES

I. Le déclin des vignobles du sud-est du Bassin Parisien.

La crise du phylloxera , une nouvelle manifestation de l'oïdium, la

-
4. Entre les deux guerres, des efforts officiels importants ont été faits pour la diffusion des hybrides. La disparition du vignoble de la Charité-sur-Loire semble en être une conséquence directe (d'après une conversation avec un ingénieur de l'I.N.A.O. Janvier 1977).

plus virulente depuis l'apparition de la maladie au milieu du siècle, un cortège de maux inconnus jusqu'alors, ont conjugué leurs effets dans les vignobles entre Cher et Armançon, au cours d'une quinzaine d'années, de 1895 à 1910. (5) Mais aucun des vignobles subsistant aujourd'hui n'a été alors abandonné. La reconstitution a été générale, mais elle n'a pas été partout totale et surtout, elle n'a pas été partout menée avec les mêmes objectifs : tandis qu'à Chablis on a cherché à maintenir à tout prix le cépage noble par excellence, le chardonnay, à Menetou-Salon on a préféré des solutions plus immédiates, et le gouais, cépage des plus médiocres, a conquis le vignoble. Les décisions qui ont été prises alors ont été lourdes de conséquences pour l'avenir.

a) La réduction des superficies.

La reconstitution proprement dite des vignobles de qualité, c'est-à-dire le remplacement par des plants greffés des vignes détruites par le phylloxéra, a été l'occasion d'un effort de replantation tel que, localement au moins, les superficies encépagées au début du XXe siècle ont été plus importantes que celles qui l'étaient avant la crise : en 1907 Quincy a 189 hectares de vigne contre 170 auparavant, Saint-Satur 175 contre 155 ; Sancerre a repris son ancienne extension. Le cas n'est cependant pas général, et Chablis, avec 454 hectares en 1910 reste bien en-dessous des superficies atteintes au début de la "maladie" (vraisemblablement 700 hectares). Il faut, en outre, assortir ces constatations de deux remarques :

. En premier lieu, la superficie reconstituée ne concerne pas le seul vignoble de qualité. La poussée de plantations qui a précédé la crise phylloxérique a eu pour effet de multiplier les cépages communs gros producteurs sur les terroirs non occupés par les vignes fines (6) ; après la crise, gamay, sacy et hybrides, ont été plantés partout, y compris dans les meilleurs terroirs. Aucune législation ne faisait alors de distinction entre les cépages ; seul l'usage consacrait le renom. Or dans les temps troublés des grandes crises de la viticulture, qui ont sévi durant tout le dernier quart du XIXe siècle et le début du XXe, bien des usages se sont perdus,

5. Voir IIe partie, chapitre 2, où ces phénomènes sont décrits.

6. Ibid.

et des habitudes nouvelles, qui n'étaient pas toutes loyales, ont obscurci des notions qui jusqu'alors avaient été claires.

. En second lieu, cette poussée fut sans lendemain ; les nouvelles matrices cadastrales de 1913 enregistrent des superficies inférieures à celles du début du XIXe siècle, qui traduisent, soit une reconstitution incomplète, soit déjà, un déclin de la viticulture : Sancerre n'a plus alors que 469 hectares de vignes cadastrées.

C'est le début d'une longue décadence que la guerre de 1914-1918 masque pour les vignobles berrichons ; ceux-ci en effet trouvent à Bourges un marché d'une ampleur inconnue jusqu'alors ; on estime que la population y a triplé, mais l'augmentation des consommateurs de vin y a été beaucoup plus considérable du fait du développement des industries de guerre et du rôle militaire de la ville. Aussi les vignobles de Sancerre, de Quincy et leurs annexes connaissent-ils une période d'euphorie commerciale qui entraîne, au moins à Quincy, de nouvelles plantations.

La chute est d'autant plus brutale dès le retour de la paix. Sancerre n'a plus que 275 hectares de vigne en 1925, Saint-Satur, 114. Le mouvement continue jusqu'après la Seconde Guerre : Sancerre perd encore 35 % de ses vignes en vingt ans et les communes environnantes jadis très viticoles, Bué, Crézancy, ont ensemble une centaine d'hectares ; Chablis, en 1955, n'a plus, sur le territoire de la commune, que 210 hectares de vignes.

b). L'avilissement de l'encépagement

On peut difficilement affirmer que les aires productrices de vins de qualité ont été envahies par les cépages communs et par les hybrides producteurs directs ; les superficies occupées par les uns et les autres n'ont jamais été considérables, si on les rapporte à l'étendue plantable en vigne. Des précisions sur ce sujet ne peuvent guère être apportées puisqu'aucune obligation de déclarer le cépage n'existe avant que ne soit mise en place la législation sur les appellations d'origine contrôlées. On peut seulement se référer au cadastre viticole de 1958 qui révèle la situation de l'encépagement dans les premières années de l'après-dernière guerre. Les communes du Chablisien ont toutes des vignes de sacy, de gamay et d'hybrides, mais en proportions fort diverses : à Chablis, gamay et sacy ne couvrent qu'un dixième de la superficie occupée par le chardonnay, mais les

les hybrides, près d'un sixième ; à Chichée, le chardonnay n'occupe qu'une étendue double de celle du sacy ; à Beine enfin, le cépage noble est minoritaire. La situation est pire à Menetou-Salon où, sur un encépagement de 135 hectares, le sauvignon n'en couvre que 31, et surtout à Dannemoine, jadis place prestigieuse de l'ancien vignoble de Tonnerre où, sur un total dérisoire de 15 hectares, pinot noir et chardonnay ne sont plus que d'infimes reliques.

Cépages communs et hybrides ne prennent tant de relief que parce que les vignes fines ont considérablement régressé. Il n'y a pas eu substitution des uns aux autres, mais effacement progressif de celles-ci. L'effet de ce mouvement est sensible dans la production : tant que les potentiels des vignobles de qualité sont demeurés importants, la production marginale de vins communs ne pouvait ni emprunter le nom ni altérer le renom des vins fins. A partir du moment où la production de choix est tombée à des niveaux trop bas pour alimenter un marché régulier, la carrière s'est ouverte à des fraudes de toute sorte dont la principale a consisté en une usurpation du nom du produit fin au bénéfice de vins ordinaires.

Ces pratiques ont entraîné, dans beaucoup de vignobles, un sursaut de défense de la part des viticulteurs qui ont commencé de se considérer, dès lors, comme les propriétaires d'un droit sur le nom d'origine de leurs vins.

II. La défense du produit d'origine

Dès 1900, soixante dix-neuf propriétaires- viticulteurs de Chablis s'associent en un syndicat qui " a pour objet de garantir l'authenticité des vins et de grouper tous les propriétaires de vignes pour faciliter la vente de leurs produits ..." Un registre, mis "à la disposition de tous les acheteurs ... contient la nomenclature et le classement par ordre alphabétique, au point de vue oenologique, de toutes les côtes productives de vin blanc". L'origine des produits sera garantie par un cachet de cire apposé sur la broche de chaque feuille. (7) Un inventaire précis des caves, distinguant les millésimes et les qualités des vins entreposés, est dressé le 15 avril 1900, avec indication des cours pratiqués.

C'est alors le plein moment de la crise phylloxérique à Chablis ; on sait que le vignoble ancien n'a été que progressivement éliminé et que la

7. Lettre-circulaire adressée aux clients éventuels des viticulteurs de Chablis. Avril 1900. Signée : le Président Auffray-Rathier...

reconstitution a suivi, avec un peu de retard ; en 1901 les vieilles vignes de chardonnay donnent encore une récolte notable, mais c'est la dernière fois. Rappelons aussi, pour bien comprendre les circonstances qui ont motivé le réflexe de défense des viticulteurs chablisiens, que les fortes gelées du printemps en 1897 avaient anéanti la récolte de cette année-là(8)

Sous les termes mesurés de la lettre, transparait le souci de lutter contre une concurrence déloyale, qui consisterait à vendre sous le nom de "Chablis" un vin produit ailleurs, ou plus exactement, provenant d'autres caves que celles des propriétaires résidant à Chablis : ceux-ci possèdent en effet une grande partie des bonnes côtes situées sur les communes voisines(9) dont ils rentrent les vendanges dans les caves du bourg. Les vins produits dans "les villages" ne sont pas mentionnés par les négociants qui les achètent, comme étant du Chablis ; ils sont répertoriés sous le nom de leur commune d'origine. Au contraire, les vins achetés à des propriétaires de Chablis sont, ou bien désignés par le nom de la côte qui les a produits (Léchet, Montmain, Fourchaume, etc) ou bien par leur ordre de classement en "cuvées" qui correspondent à des qualités différentes. Ainsi peut-on lire dans le registre d'achat d'un négociant : "15 novembre 1898... Acheté à M. Hélié-Barrière (à Chablis) 21 feuilletes Epinotte, 10 feuilletes Clos et Chapelots ... ensemble... à raison de 290 F le muid" et plus loin "Le 18th novembre 1898. Acheté à M. Marchand (à Beine) 5 feuilletes 1898 à raison de 145 F le muid".

L'acception restrictive de l'appellation semble bien avoir été dans les usages, au moins jusqu'à la fin du XIXe siècle, où elle était déjà fortement menacée par les "vins des environs". Mais il y a plus : un registre de négociant de Chablis fait état, à la fin de 1898, d'achats importants de "vin blanc de la Manche, 12° à raison de 30 F l'hectolitre nu pris à Cette". Au contraire de ce qui a lieu pour tous les autres achats, nous ne trouvons aucune mention de sortie de ces vins espagnols ! Il nous paraît superflu d'ajouter le moindre commentaire à cette découverte. L'initiative des viticulteurs chablisiens semble recevoir ici une seconde justification.

Mais sans aucun support législatif autre que celui qui leur permettait de s'associer (loi du 21 mars 1884), leur action, toute de défense,

8. Voir IIe partie, chapitre 2

9. Voir IIe partie, chapitre 3

ne pouvait pas avoir une grande efficacité. Elle n'en demeure pas moins intéressante comme prélude à la très longue histoire de l'appellation "Chablis".

a). La lente élaboration de la législation sur les Appellations d'origine.

Deux lois de portée générale ont précédé et préparé celles qui intéressent directement la viticulture.

. La loi du 1er Août 1905 vise à la "répression des fraudes dans la vente des marchandises et des denrées alimentaires et des produits agricoles". Elle oblige donc à définir le produit loyal. Pour les vins, la loyauté concerne d'abord la provenance.

Mais cette loi, qui confie au pouvoir exécutif la réglementation des mesures à prendre et notamment la définition des aires d'origine, ne donne pas aux titulaires du nom d'origine, le moyen d'un recours efficace contre les fraudeurs ; seul en effet, le co-contractant, c'est-à-dire l'acheteur d'un produit falsifié, était considéré comme susceptible d'être lésé ; le préjudice indirect subi par les viticulteurs par usurpation du nom de leur vignoble n'était pas reconnu. D'où une nouvelle offensive des viticulteurs chablisienis qui, en 1908 se constituent en "Union des propriétaires-vignerons de Chablis" pour informer directement leur clientèle et la mettre en garde contre une fraude qui semble avoir pris, depuis le début du siècle des proportions considérables ; "Le nom de Chablis, jadis universellement connu et estimé sert aujourd'hui de pavillon à des vins blancs de toute provenance... Notre récolte annuelle est, en moyenne de quinze mille hectolitres de vin et il se vend tous les ans, soit en France soit à l'étranger, un million d'hectolitres de vin blanc de Chablis ..." (10). Mais, pas plus qu'en 1900, la loi ne reconnaît la recevabilité de l'action syndicale.

. La loi du 6 mai 1919 est fondamentale en matière d'appellation d'origine. Après l'échec des délimitations administratives, dont le principe avait été posé par la loi Cazeneuve du 5 avril 1908, la loi de 1919 inaugure le régime des délimitations judiciaires : l'article 1er pose le principe de la

10. Lettre circulaire adressée aux clients éventuels des viticulteurs de Chablis. 1908. Signé Le Président : Long-Depaquit.

définition par les tribunaux des conditions nécessaires au droit à l'appellation : "Toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit, à un produit, naturel ou fabriqué, et contrairement à l'origine de ce produit, ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation". L'article II permet aux syndicats d'intenter l'action civile : "la même action appartiendra aux syndicats et associations régulièrement constitués depuis six mois au moins, quant aux droits qu'ils ont pour objet de défendre".

Les syndicats viticoles modifient alors leurs statuts pour faire, de la lutte contre la fraude, un de leurs buts essentiels. L'Union des propriétaires-vignerons de Chablis précise, le 12 février 1920, qu'elle est constituée "pour empêcher la fraude et défendre les Grands Crus".

Une longue série de procès sont intentés entre 1920 et 1923 par les syndicats des différents vignobles qui aboutissent à une délimitation des aires d'origine, en général sans de grosses difficultés. En 1923, les vins de Pouilly reçoivent ainsi confirmation de leurs appellations : "Pouilly-sur-Loire" et "blanc fumé de Pouilly", selon qu'ils sont à base de chasselas ou de sauvignon.

La même année, des jugements des Tribunaux de Tonnerre et d'Auxerre définissent le vignoble de Chablis, mais au terme de conflits multiples entre le négoce et les viticulteurs. Nous y reviendrons.

. La loi Capus du 22 juillet 1927 est la première en date des lois qui concernent directement la viticulture et particulièrement la viticulture de qualité, puisqu'elle introduit de nouvelles conditions pour obtenir le droit à l'appellation. L'essentiel est contenu dans l'article 3 qui stipule qu' "aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants". Deux nouveautés sont donc introduites dont l'une, l'aire de production, pourrait paraître vague si elle n'était précisée comme étant "la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation". Il revient aux tribunaux de déterminer les cépages vinifera qui, dans chaque cas particulier, ouvrent droit à l'appellation ; le législateur a exclu formellement et définitivement du droit à une appellation d'origine tous les vins provenant

d'hybrides producteurs directs. A une époque où ceux-ci sont étudiés et diffusés par des stations viticoles ouvertes à cet effet, cette dernière disposition manifeste un souci évident d'orientation vers une production de qualité.

b). Les actions judiciaires.

Le vignoble de Pouilly avait fait oeuvre pionnière en revendiquant, quatre ans avant la loi Capus, deux appellations distinctes fondées sur deux cépages différents. Les procès engagés par les autres vignobles où la notion de cépage entre en ligne de compte, le sont tous après 1927.

Ainsi est définie l'appellation "Quincy" (6 juillet 1932) : seuls y ont droit "les vins blancs naturels de cépage sauvignon". Plus délicate a été la définition de l'appellation Sancerre : les syndicats viticoles de Sancerre et de ses deux "villages", Chavignol et Amigny, voulaient faire interdire les différentes appellations dans lesquelles apparaissait le mot "Sancerre", qu'utilisaient les viticulteurs des communes voisines ; un procès intenté contre le syndicat viticole de Crézancy mais où, en vertu de la loi de 1919, les syndicats des autres communes sancerroises sont intervenus, aboutit à la reconnaissance du droit d'utiliser l'appellation "Vins de Sancerre" pour toutes les communes sancerroises qui sont aujourd'hui incluses dans l'aire A.O.C. Sancerre, sauf Sainte-Gemme. Des distinctions ont été faites en fonction de la nature des cépages : "Sancerre-Pinot" et "Sancerre-Sauvignon", pour les vins rouges et blancs produits par les cépages de qualité, mais en outre, "Sancerre-Blanc" et "Sancerre-Rouge" pour les vins provenant de tous les autres cépages à l'exclusion des producteurs directs".

Cette quadruple appellation réintroduit une ambiguïté : la notion d'appellation était jusqu'alors implicitement liée à celle de qualité. Or celle-ci disparaît totalement des deux dernières appellations, que ne consacre d'ailleurs pas l'usage : aucune mention d'un vin de Sancerre de qualité, à base de gamay ou de chasselas, ne se rencontre antérieurement. Pourquoi, dans ces conditions attribuer une appellation d'origine à des vins communs ? Nous verrons que quelques années plus tard les décrets de contrôle ne s'appliqueront qu'au vin de sauvignon.

Comme nous le verrons plus en détail dans les développements consacrés à l'histoire de l'appellation "Chablis", c'est à cette même époque que

deux jugements du tribunal d'Auxerre en date du 24 juillet et du 18 octobre 1929 précisent que l'appellation "chablis" ne concerne, dans les communes qui y ont droit, que les seuls vins issus du cépage chardonnay ; les vins blancs provenant des autres cépages peuvent être vendus sous l'appellation "Bourgogne des environs de Chablis".

Le "Jugement de Dijon" du 29 avril 1930, au contraire de ceux qui viennent d'être évoqués, concerne une vaste région, puisqu'il détermine les conditions d'attribution de l'appellation "Bourgogne". Les limites de la "Bourgogne viticole" avaient été fixées en vertu de la loi du 6 mai 1919 ; elles englobaient les trois départements de la Côte d'or, de l'Yonne et de Saône-et-Loire, plus l'arrondissement de Villefranché dans le Rhône. Le jugement de Dijon entérine ces limites mais précise que dans la Côte d'Or et dans l'Yonne, l'appellation "Bourgogne" non accompagnée d'une autre mention ne pourra être employée que pour des vins issus de pinot ou de chardonnay. Les autres vins, notamment ceux qui, dans l'Yonne sont à base de sacy ou d'aligoté, ne pourront bénéficier que de l'appellation "Bourgogne ordinaire" ou "Bourgogne grand ordinaire" ; dans l'Yonne seule les vins provenant de cépages non fins pourront toutefois être revêtus de l'appellation "Bourgogne" sans aucun qualificatif, à condition qu'au nom de la région soit associé celui de la commune ou du cru d'origine.

Ces dispositions permettent à toute la production de vin issu de chardonnay d'être vendue sous l'appellation "Bourgogne", à défaut de pouvoir utiliser une appellation communale comme celle de Chablis. Pour les franges à large prédominance de sacy, tant dans la région de Chablis que dans le vignoble qui s'étend au sud d'Auxerre jusqu'à Cravant et Vermenton, comme pour celui d'Irancy où le cézar se mélange au pinot noir, le jugement de Dijon confirme les décisions antérieures du tribunal d'Auxerre reconnaissant les appellations "Bourgogne des environs de Chablis", "Bourgogne - Saint-Bris" et "Bourgogne-Irancy".

Pour Saint-Bris un procès avait été intenté quelques mois plus tôt par le syndicat viticole de cette commune contre un propriétaire du lieu qui avait déclaré une partie de sa récolte de vin blanc issu de sacy, sous l'appellation "Grand Bourgogne de Saint-Bris". Le tribunal d'Auxerre avait reconnu que cette appellation "constituerait une contre-vérité" parce que "quelle que soit leur réelle qualité ... les vins récoltés sur la commune

de Saint - Bris - lé - Vineux ..." ne rentrent pas "dans la catégorie des Grands Bourgognes dont la dénomination est réservée aux grands crus de la région géographique de Haute - Bourgogne ..." Les vins de Saint - Bris auxquels un jugement de 1924 avait refusé l'appellation "Petit Chablis" ne peuvent être vendus que sous le nom de Bourgogne - Saint - Bris.

A Irancy, en dépit du jugement de Dijon, un producteur avait déclaré sa récolte de vin rouge produit par du gamay et du césar sous l'appellation "Grand Bourgogne Irancy". A la requête de trois viticulteurs de la même commune, le tribunal de l'Yonne a prononcé le 24 décembre 1930 l'annulation de la déclaration de récolte faite sous une "appellation contraire aux usages locaux, loyaux et constants", et confirmé l'appellation "Bourgogne Irancy".

Presque tous les vignobles de qualité subsistant aujourd'hui dans le secteur étudié ont cherché, grâce à la loi Capus, à préciser leur identité; quelques-uns cependant sont restés dans l'ombre : Menetou-Salon, Coulange-la Vineuse, les communes récemment rattachées à l'appellation "Reuilly". Il faut se souvenir que les délimitations restaient facultatives, que l'absence de délimitation n'empêchait pas de déclarer le vin sous une appellation, qui ne pouvait être supprimée que par les tribunaux. Aussi les appellations communales foisonnaient-elles. Les insuffisances de la loi laissaient la possibilité de nombreux abus ; la défense des vins fins avait besoin d'autres moyens : depuis 1923, sur l'initiative des viticulteurs champenois, s'était opéré le regroupement des associations de producteurs de vins fins du Bordelais, de la Bourgogne, de la Champagne, de Chablis et de Châteauneuf-du-Pape, qui avait abouti à la création de la "section des Grands Crus, et Régions à appellation d'origine" au sein de la Fédération des associations viticoles de France et d'Algérie. C'est un des membres de cette section des Grands Crus, le sénateur. Joseph CAPUS qui imagina la formule d'où allait sortir la création du Comité National des Appellations d'origine et la législation du contrôle de l'origine.

B. LES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEE.

Le grand malaise qui affectait alors la viticulture française était engendré par la surproduction des vins de consommation courante il n'épargnait pas cependant les vignobles de qualité. Depuis plus de dix ans , lois et jugements avaient, d'une manière timide, essayé de protéger ces derniers, mais leur efficacité était demeurée toute relative. Si la loi de 1927 avait introduit la notion importante de "cépage", le législateur avait jusqu'alors évité de définir les qualités du vin d'appellation et les conditions de sa production (titre alcoolique, réglementation du rendement, du système de taille, etc...) Désormais vont être pris en compte les divers éléments qui contribuent à la qualité d'un vin. Il n'en peut résulter que des mesures restrictives par rapport à celles qu'avait édictées la législation des appellations simples.

Cette raison, mais bien d'autres aussi, parmi lesquelles les droits à acquitter pour les vins à appellation contrôlée, les dispositions réglementaires précises auxquelles ils sont soumis, expliquent l'accueil mitigé que les viticulteurs ont réservé au décret de 1935. Le bénéfice de l'appellation contrôlée était accordé à la suite de l'instruction d'un dossier présenté par le syncicat viticole qui devait, entre autres exigences, établir nettement "l'antériorité" du vignoble sur une aire déterminée, et sa notoriété ancienne ; il fallait en outre que son encépagement actuel fût en grande partie au moins, un encépagement de qualité.

Tous les vignobles aujourd'hui définis par une aire d'appellation contrôlée n'étaient pas alors susceptibles d'offrir des garanties suffisantes de qualité. Menetou-Salon est absent de la liste en 1936-38. En outre, des types de vins aujourd'hui bénéficiaires de l'A.O.C. , ont été exclus par les premiers décrets : le rouge et le rosé de Sancerre et de Reuilly n'ont reçu leur droit à l'appellation qu'en 1959 et 1961.

Les aires délimitées elle-mêmes ont subi de nombreuses modifications qui, à de rares exceptions près, ont toujours eu lieu dans le sens d'une extension. Il serait fastidieux de suivre pas à pas l'histoire de l'appellation dans chaque vignoble. Il paraît suffisant de dégager les grandes lignes des conditions réglementaires de l'octroi des différentes appellations, les circonstances dans lesquelles elles ont été obtenues, et les

tensions ou, plus simplement, les problèmes qu'elles ont engendrés localement.

Pour Chablis, cependant, on ne peut se satisfaire d'une évocation rapide. L'histoire de l'appellation y est celle d'un demi-siècle de conflits quasi-permanents dont le caractère aigu, loin de s'atténuer, acquiert en ce moment même un regain de gravité. On ne comprendrait pas la situation actuelle, dominée par l'affrontement des deux moitiés de la société viticole locale, si l'on ne cherchait pas à suivre les péripéties d'une appellation aussi disputée.

De Chablis à Reuilly, cinq vignobles reçoivent le droit à l'A.O.C. entre 1936 et 1938, et, conjointement, la délimitation précise d'une aire de production. Le vignoble à l'amont d'Auxerre ne bénéficie que des appellations régionales de Bourgogne. On ne remarque pas sans intérêt que seuls des vins blancs ont été ainsi distingués ; le fait, normal pour Chablis, Pouilly-sur-Loire, Quincy, l'est moins pour Reuilly, et surtout pour Sancerre dont la réputation ancienne était fondée sur la qualité de ses vins rouges. C'est consacrer la vocation de ces vignobles, dont les terrains calcaires sont la condition indispensable de la finesse des vins blancs. C'est aussi reconnaître que les vignes blanches n'avaient pas subi l'aviilissement des vignes rouges dans les mêmes régions. Car Sancerre, alors plus gros producteur de vin rouge que de vin blanc, n'a pas pu obtenir pour le premier la reconnaissance de la qualité : le rapport des experts de l'I.N.A.O. était très sévère à l'égard de l'encépagement sancerrois : l'abondance des gamays-et, parmi ceux-ci, des variétés les plus mauvaises -, une proportion localement élevée d'hybrides, rendaient impossible l'attribution de l'appellation contrôlée.

Le cas de Chablis étant disjoint, il devient aisé de présenter les conditions exigées pour que les vins nivernais et berrichons puissent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée.

I. Les décrets de contrôle originels pour les vignobles nivernais et berrichons.

Les vins blancs des A.O.C. "Pouilly fumé", "Sancerre", "Quincy" et "Reuilly" doivent être issus uniquement du cépage sauvignon, provenir de

moûts contenant au minimum, et avant tout enrichissement, 187 grammes de sucre à Pouilly, 178 grammes dans les autres vignobles, et présenter après fermentation un degré alcoolique de 11° à Pouilly, de 10°5 ailleurs.

Les rendements sont limités à 35 hectolitres à 1'hectare à Sancerre et à Reuilly, à 45 hectolitres à Pouilly et à Quincy.

Le souci de qualité se marque dans l'obligation faite aux viticulteurs d'attendre que les jeunes vignes aient atteint leur "huitième feuille" pour déclarer leur production en appellation contrôlée. Cette contrainte est, pour Pouilly, réduite à la quatrième feuille. Des décrets permettent bientôt aux autres vignobles de bénéficier du même avantage.

Pouilly introduit dans ce schéma une exception, puisque conjointement à l'appellation "Pouilly-fumé" ou "Blanc fumé de Pouilly" accordée aux vins provenant de sauvignon dans les conditions précisées plus haut, une appellation "Pouilly-sur-Loire" a été attribuée aux vins issus de chasselas seul ou en mélange avec le sauvignon. Les moûts doivent contenir 153 grammes de sucre par litre et présenter après fermentation un degré alcoolique minimum de 9 degrés.

Les aires de production sont définies par l'énumération des communes ou des sections de communes sous réserve d'en exclure des parcelles situées sur des alluvions modernes, "ainsi que celles non destinées à la culture, de la vigne en raison des usages locaux", et le décret concernant Pouilly précise que les terrains consacrés à la culture forestière devront être exclus de l'appellation.

Les experts désignés par le Comité Directeur du Comité National des Appellations d'Origine sont chargés de reporter les limites des aires d'appellation sur les plans cadastraux de chaque commune. On ne peut, examinant ces plans ne pas être frappé par les différences profondes d'interprétation qu'ils révèlent : le découpage minutieux du Sancerrois contraste avec la massivité de l'aire de Pouilly. Dans le Cher, le tracé montre qu'on a cherché avec beaucoup de soin la vocation de chaque terroir ; on s'étonne de voir dans la Nièvre, des versants exposés au Nord et des terroirs horizontaux, inclus dans l'aire contrôlée. La personnalité des Directeurs des Services Agricoles qui présidaient les commissions d'expertises doit être invoquée pour comprendre de telles divergences : laxisme dans la Nièvre, rigueur pointilleuse dans le Cher, les expliquent sans pour autant les justifier. Mais l'histoire ultérieure des vignobles en reste longtemps marquée.

II. Les ajustements succesifs et la création de nouvelles appellations

a). Modifications de la réglementation.

Les décrets de contrôle originaux ont subi de nombreuses modifications. En 1944, des arrêtés ont été pris pour combler une lacune : aucun des textes réglementaires ne comportait de prescriptions concernant le système de taille. Sans doute avait-on pensé que l'on s'en tiendrait aux usages traditionnels qui, dans les vignobles de qualité, imposaient une taille courte. Mais, le haut prix des vins pendant la guerre, l'extrême facilité du commerce, avaient incité les vignerons à produire le plus possible, en allongeant la taille. La qualité n'allait pas tarder à en souffrir ; aussi imposa-t-on partout des tailles courtes, en gobelet ou en éventail de deux à six coursons à deux yeux francs, à Sancerre, selon le système Guyot simple à huit yeux à Quincy et à Reuilly ; à Pouilly, l'ancien système de taille courte à quatre bras portant chacun quatre yeux (blanc-fumé) ou trois (chasselas) était seul admis.

Le souci de produire plus vite du vin d'appellation a conduit les viticulteurs à demander une révision de la clause imposant d'attendre la septième ou la huitième année d'une plantation pour avoir droit au bénéfice du contrôle ; désormais, dans tous les vignobles, à partir de la "quatrième feuille" une vigne produit officiellement du vin de qualité.

Tout naturellement, un vignoble rajeuni, en bon état sanitaire grâce à une sélection dans la masse de plus en plus sévère, est devenu apte à assurer des rendements à l'hectare supérieurs à ceux que les décrets de contrôle avaient prévus initialement comme devant être des plafonds. Aussi ces rendements fixés par les décrets furent-ils bientôt considérés comme des "rendements de base" susceptibles d'être modifiés chaque année, par un décret, puis, plus simplement, par un arrêté du Ministre de l'Agriculture, adopté pour l'ensemble des A.O.C. existantes sur propositions de l'I.N.A.O. et après consultation des syndicats intéressés. En outre, les quantités récoltées en excédent de ces rendements de base ainsi révisés annuellement et dits pour cela "rendements annuels", firent rapidement l'objet d'une procédure de "reclassement individuel" après vérification de leur qualité par dégustation.

Les "excédents" ainsi reclassés, en totalité ou en partie, ne cessèrent de s'accroître, et devinrent très importants en 1970 et 1973 : des

rendements de 90 et 100 hectolitres à l'hectare y donnèrent lieu à un reclassement intégral.

Un décret du 19 octobre 1974 a quelque peu tempéré cette progression des rendements. La notion de "rendement annuel" continue d'être appliquée ; mais les excédents ne peuvent être "classés" dans l'appellation au-delà d'un "plafond limite de classement" (P.L.C. dans le langage courant des viticulteurs) fixé à 120 % des rendements annuels. Tout dépassement de ce plafond entraîne la perte du droit à l'appellation pour l'ensemble de la récolte, sauf si les viticulteurs font distiller cet excédent. Mais la portée de cette mesure, d'apparence très sévère, dépend du niveau auquel se trouvent fixés les rendements annuels...

b). Modification des aires contrôlées et extension des appellations

Au peu d'empressement des viticulteurs à revendiquer l'application des décrets de contrôle a vite succédé une attitude totalement différente : demande de délimitations nouvelles ou d'extension des aires originelles. Puisque nous réservons, pour le traiter à part, le conflit permanent que recouvre le cas de Chablis, les modifications des aires contrôlées intéressent presque uniquement les vignobles berrichons.

Un premier conflit a opposé les vignerons sancerrois à ceux du vignoble de Menetou-Salon dès les premiers temps de l'occupation allemande, dont il faut rappeler les conséquences pour la question dont il s'agit : livraisons obligatoires de produits alimentaires, donc des vins de consommation courante, à des prix fixés ; interdiction de la vente de ces produits hors du marché officiel. Cela signifiait pour les producteurs de vin non protégés par une appellation, l'obligation de livrer leur récolte à bas prix, alors même que les rendements, dans ces vignobles septentrionaux étaient demeurés médiocres et irréguliers.

Les viticulteurs de Menetou-Salon, qui n'avaient pas demandé la délimitation de leur vignoble, se trouvaient dans ce cas. Comme leur vignoble continue celui de Sancerre vers le Sud-Ouest, qu'il se trouve dans la même situation topographique et sur les mêmes terrains, la démarche initiale fut de demander l'extension de l'aire délimitée "Sancerre" à la dizaine de communes qui, traditionnellement, gravitaient dans l'orbite de

Menetou-Salon, demeuré le principal centre viticole. Mais d'une part, l'encépagement de ces communes qui alimentaient Bourges en vin ordinaire, faisait trop de place aux plants médiocres - gouais, muscadelle- et surtout, d'autre part, les vigneron sancerrois n'entendaient pas partager leur appellation avec des gens qu'ils ne considéraient pas comme étant de chez eux.

Il ne convient pas de rappeler ici les péripéties de ce conflit puisqu'en 1959, la création de l'appellation "Menetou-Salon" a mis un terme définitif à la controverse ; il suffit d'évoquer la solution transitoire qui a permis aux vins de Menetou-Salon, et aussi à ceux de Sancerre qui n'avaient pas droit à l'appellation, d'échapper au sort des vins ordinaires. Une catégorie intermédiaire, celle des Vins Délimités de Qualité Supérieure (V.D.Q.S.) permit aux vins rouges et rosés provenant d'un mélange de pinot et de gamay, et aux vins blancs où entraient au moins deux tiers de sauvignon, à côté de chasselas, de muscadelle, de melon, de damery, produits dans les 26 communes entre nord de Sancerre et le nord de Bourges, d'accéder à un niveau qui les mettait hors d'atteinte des dispositions communes. Cet avantage a conservé toute sa valeur après la libération, puisque le Service officiel des prix classa les vins des "Coteaux du Sancerrois" en première Catégorie où ils échappaient à la taxation.

Cette appellation secondaire n'a eu qu'une existence réelle d'une dizaine d'années. Elle a correspondu à la période de réaménagement interne des deux vignobles, au cours de laquelle leurs encépagements ont été simplifiés et épurés de beaucoup de plants de mauvaise qualité. Des décrets, en 1959, ont marqué une nouvelle étape de cette évolution : en même temps que l'aire "Menetou-Salon" était délimitée, l'appellation nouvelle était accordée aux vins blancs de sauvignon, et aux vins rosés et rouges issus du pinot. A la même date, les vins rosés de Reuilly, provenant du pinot noir et du pinot gris, les vins rosés et rouges de Sancerre produits par le pinot noir seul, bénéficièrent de l'appellation contrôlée. En 1961, les vins rouges de Reuilly, issus de pinot noir bénéficièrent de la même distinction. Désormais, dans les quatre vignobles du nord du Berry, les décrets de contrôle consacraient la vieille réputation, un moment éclipsée, des deux seuls cépages nobles d'où l'on avait tiré depuis des siècles les vins rouges et blancs de qualité : le pinot et le sauvignon.

L'extension récente de l'aire du "Reuilly" (1973) nous donne l'occasion d'évoquer une affaire - un conflit pourrait-on dire, à condition de noter qu'il a engendré moins de passion que l'opposition entre Sancerre et Menetou-Salon - dont les origines se confondent avec celles de l'appellation "Quincy" et qui n'a été résolue que trente-sept ans plus tard. Entre le Cher et l'Arnon, Quincy et Reuilly avaient fait délimiter leurs aires de production dans le cadre trop étroit d'une commune et d'une section de la commune voisine, pour le premier, de quatre communes, pour le second. Etaient restées à l'écart, des communes viticoles relativement importantes : Lury-sur-Arnon, Massay, Preuilly, et quelques autres ; en fait, à l'époque, le Cher et l'Arnon coulaient entre des coteaux où la vigne, des confins du Boichaut jusqu'aux environs de Vierzon, était partout présente. Les vins produits pouvaient être déclarés comme Vins Délimités de Qualité Supérieure s'ils provenaient, comme ceux des "Coteaux du Sancerrois", de pinot et de gamay pour les rouges et les rosés, de deux tiers de sauvignon et d'un tiers d'autres cépages, pour les blancs. Mais autour de Quincy, on faisait des vins qui, en sauvignon pur, pouvaient bénéficier de l'appellation contrôlée. Celle-ci n'a pas été revendiquée alors que les vignerons de Quincy auraient été favorables à une délimitation englobant les communes voisines ; mais, pour des raisons qui restent obscures, ni les exploitants de Lury, ni ceux de Preuilly n'ont répondu aux avances qui leur étaient faites. On allègue aujourd'hui deux justifications à cette attitude : d'une part, l'opposition d'un très gros propriétaire qui aurait pesé sur la décision des vignerons ; d'autre part le refus de ceux-ci de s'engager dans une procédure qui leur aurait valu avant toute chose, d'acquiescer de nouveaux droits.

Les viticulteurs actuels ont voulu rattraper ce qu'ils considèrent comme une erreur de leurs prédécesseurs. Produisant un vin de qualité sous une appellation mineure, les viticulteurs de Preuilly essayèrent dans les années soixante d'obtenir une extension de l'appellation "Quincy" à leur commune et à quelques autres qui formulaient la même demande. L'accord, qui n'a pu se faire avec Quincy a été réalisé en 1973 avec le vignoble voisin de Reuilly ; à partir de cette date, Preuilly, Lury et Cerbois ont été jointes aux quatre communes de l'aire initialement délimitée ; cette extension n'englobe cependant que peu de vigne : en 1975, une cinquantaine

d'hectares répartis entre douze viticulteurs. Mais on compte sur les conséquences favorables d'opérations de restructuration foncière pour inciter de jeunes exploitants à planter de la vigne et assurer ainsi au vignoble de Reuilly une assiette plus solide et une renommée plus large.

Quincy, Reuilly, Menetou-Salon, ont été durant une longue période, abandonnées par les vigneron ; leur renouveau est l'oeuvre de quelque dizaines de descendants de vieilles familles d'exploitants pour lesquels la place ne fait pas défaut. Aussi les initiatives d'étrangers au pays n'y suscitent-elles pas d'opposition : les plantations importantes entreprises par des agriculteurs du Pays-Fort ou de la Champagne berrichonne à Menetou-Salon, le rassemblement de nombreuses parcelles d'anciennes vignes sous le nom d'une Société Civile sans racines locales, à Quincy, sont observés sans humeur, parfois même avec le sentiment que l'appellation y gagnera en audience.

En Sancerrois, les attitudes sont différentes ; pour essayer de les comprendre, il faut tenir compte du nombre élevé de viticulteurs et de l'attrait qu'exerce la viticulture sur leurs enfants (II). La terre à vigne est l'objet d'une compétition de plus en plus sévère. L'aire contrôlée n'est certes plus saturée, mais les parties non encore plantées sont difficilement cultivables, les pentes y étant trop fortes pour le tracteur ; on songe ici et là à réutiliser le treuil, et d'anciennes broussailles sont reconquises à la viticulture sur les versants abrupts de Chavignol et d'Amigny.

La délimitation de l'aire contrôlée en 1936 avait été faite, nous l'avons vu, avec une rigueur certaine. Elle ne comprenait que les lieux-dits qui portaient alors des vignes, pour lesquels l'appellation avait été revendiquée ; de sorte que, d'une part, sur les marges du vignoble, à Veaugues, à Sainte-Gemme, d'anciennes bonnes côtes n'avaient pas été classées ; d'autre part, au coeur même du vignoble, les terroirs à vigne étaient brusquement interrompus par une limite communale au-delà de laquelle personne n'avait demandé l'appellation.

Ce dernier cas a été aisément réglé. Mais lorsque des exploitants agricoles ayant acquis des terres sur le talus qui domine la Champagne

II. Voir ci-dessus, chapitre 2.

berrichonne à Veaugues, ont voulu y planter de la vigne et demander le bénéfice de l'appellation contrôlée, une opposition très nette s'est manifestée dans le Sancerrois, notamment de la part des jeunes viticulteurs regroupés en un syndicat dont le bureau exprime clairement sa position dans son organe bimestriel fondé en 1972 : "... une extension en dehors du périmètre remettrait en cause les structures des exploitations viticoles sancerroises, qui, telles qu'elles sont, ont assuré à la région sa relative prospérité. Quelques étrangers à la profession et à l'aire traditionnelle de production sont tentés par la viticulture, c'est leur droit, mais alors qu'ils se constituent une renommée, un nom, plutôt que de chercher à emprunter celui que nos parents, nos grands-parents, ont imposé et nous ont transmis". (I2).

On le voit, dans cette affaire la qualité n'est pas en cause. On évoquera plutôt le chauvinisme sancerrois qui illustre bien cette confiance que nous a faite un viticulteur de Verdigny : le berceau familial est dans la commune voisine, Sury-en-Vaux ; M.D. installé à Chaudoux (village de la commune de Verdigny) depuis fort longtemps s'est entendu reprocher, au cours d'un conflit récent, d'être un "étranger" qui s'occupait d'affaires ne le concernant pas.

c). Le refus d'une appellation régionale

Depuis 1970 l'Institut National des Appellation d'Origine a reçu de nombreuses demandes de création de nouvelles appellations. S'inspirant de préoccupations plus commerciales que techniques, il a parfois imposé la référence à une appellation contrôlée régionale préexistante : ainsi l'A.O.C. "Saint Vérand" a été reconnue en 1971 avec l'obligation d'apposer la mention "Vin de Bourgogne" au-dessus du nom de la commune.

On reconnaît bien que "ce n'est pas là une appellation régionale comme "Bordeaux" ou "Bourgogne..." et que "la diversité des vins blancs par exemple, est notoire, due non seulement aux conditions naturelles, climats et sols, mais aussi à l'encépagement et aux méthodes de vinification" (I3) ; mais, ajoute-t-on "malgré cette diversité, les vins de la Loire présentent les mêmes caractères de fruité et de légèreté". On se rend compte sans peine,

- I2. Le Cacu n° 5 juillet-août 1973 ("Cacu" était un terme péjoratif employé autrefois par les "bourgeois" pour désigner les vignerons à tâche)
- I3. Les appellations d'origine contrôlée du Centre doivent-elles ou non se prévaloir de leur appartenance à la famille des "Vins de Loire" par P. BREJOUX - Le Cacu n°2 janvier-février 1973.

de la minceur de l'argument ; mais ce qui nous importe ce sont les réponses des vignobles concernés.

Nulle part la dénomination "Vins de Loire" ou "Vins du Val de Loire" n'est acceptée, et l'unanimité se fait sur le refus de l'amalgame avec les vins de la Loire moyenne et inférieure. Cependant on sent la nécessité d'un regroupement ; l'argumentation d'un viticulteur de Menetou-Salon est la seule constructive puisqu'elle prône une défense des appellations du "Centre" par le moyen d'une entente avec le négoce. Reuilly et Quincy proposent une appellation "Berry" qui pourrait même englober Pouilly ; mais Sancerre préfère une appellation "Centre" dont on imagine mal ce qu'elle pourrait représenter pour des étrangers puisqu'elle ne se réfère à aucun support géographique ou administratif précis ; elle n'est explicable pour qui connaît la mentalité sancerroise que par le souci de se démarquer d'une appartenance, pourtant réelle, au Berry.

Le rappel de ces petites querelles n'a pour but que de mettre en relief l'attachement profond des groupes vigneron à leurs flots viticoles ; titulaires d'un droit de propriété sur l'appellation qu'ils considèrent, à juste titre, comme le résultat d'une longue lutte menée par leurs ancêtres, ils n'entendent ni l'aliéner ni le partager. Ils gardent ainsi la pleine responsabilité du renom des vins dont ils veulent préserver l'originalité. Chablis n'a pas échappé aux péripéties de l'histoire des appellations ; c'est là qu'elles ont été les plus nombreuses et les plus graves. Il faut en reprendre le fil interrompu dès les premières revendications de l'identité chablisienne, au début du siècle, pour comprendre comment l'imbrication de difficultés accumulées au cours de plus de cinquante années, a pu conduire à la situation de crise qui se développe actuellement.

C. HISTOIRE DE L'APPELLATION CHABLIS

On a vu plus haut qu'en l'absence de toute réglementation, l'appellation "Chablis" était utilisée par des viticulteurs de communes éloignées de Chablis et par des négociants qui n'hésitaient pas quelquefois à mélanger des vins communs étrangers aux Chablis authentiques.

I. La période des délimitations judiciaires.

Les viticulteurs de Chablis groupés en syndicat ont entrepris dès le début du siècle de restreindre l'usage d'une appellation qui, selon eux, n'aurait dû s'appliquer qu'aux vins produits par les propriétaires de la commune. C'est dans cet esprit qu'ils ont obtenu en 1912 d'interdire à deux propriétaires des "environs" d'exposer leurs vins sous le nom de "Chablis-Viviers" et de "Chablis-Beines". En effet l'examen des registres de vente d'un négociant de Chablis révèle que le vin récolté dans les villages autour du bourg était livré sous le nom de provenance ; ainsi peut-on lire : "8 juin 1902 : M. Bruant ... Dijon... une feuillette de Maligny récolte 1901 à raison de 73 F la feuillette logée ..." ; "2 avril 1904. M. VANDER GUCHT, négociant en vins à Bar-sur-Aube ... 4 feuilletes Lignorelles récolte 1900 à raison de 150 F le muid logé ..." ; "2 feuilletes Béru, choix, récolte 1902 ..." ; "28 février 1901. M. MOREUX à Saint-Cloud ... 4 feuilletes Chablis, bonne 2e, récolte 1899, à raison de 120 f. la feuillette logée..." Quelquefois les vins des villages sont vendus sous l'appellation "environs de Chablis". Mais ceux qui proviennent de côtes réputées, sont commercialisés sous le seul nom de ces côtes : "14 juin 1902. M.M. REGNIER, MOSER et Cie, négociants en vins à Dijon : 12 feuilletes le Mont-de-Milieu ... 17 feuilletes tête le Blanchot ... 40 feuilletes cuvée de Chapelot tête le-2e ... 15 feuilletes cuvée de Fourchaume le ... 37 feuilletes de vieux Clos et Grenouille..."

L'usage était donc bien de réserver l'appellation "Chablis" à la seule production des propriétaires du bourg qui, on le sait (14) possédaient la quasi-totalité des terroirs viticoles sur la rive droite du Serein entre la Chapelle Vaupelteigne (Côte de la Fourchaume) et Fleys (Les Monts de Milieu). Mais le nom de Chablis appliqué à un vin de provenance extérieure permettait d'en obtenir un prix plus élevé ; d'où de très nombreuses tentatives d'usurpation qui risquaient de porter atteinte à la réputation du Chablis.

a). Les projets de délimitation administrative

La loi de 1919 permettait de lutter contre ces fraudes et quelques procès furent engagés à Chablis ; mais c'est dans le cadre d'une commission

mixte de viticulteurs et de négociants créée à la diligence du préfet, que furent préparées des propositions de délimitation administrative. Le 2 août 1919 les exploitants chabliens convinrent d'une délimitation des Grands Crus : Moutonne, Clos, Vaudésirs, Grenouilles, Valmur, Blanchot ... et émirent le voeu :

. "Que seuls les vins de pinot chardonnay, dénommé communément "beaunois", récoltés sur le finage de Chablis et des communes limitrophes, Fontenay-près-Chablis, Fyé, Milly, Poinchy, Chichée, Courgis, Fleys (climat de monts de Milieu), La Chapelle Vaupelteigne (climat de Fourchaume) et Beines (climat de Troême) devraient avoir droit à l'appellation de "chablis".

. "Que les vins blancs récoltés sur les mêmes finages et climats mais provenant des autres plants que le beaunois, devraient être appelés "Petit Chablis".

Mais la commission mixte de l'Yonne, dans sa séance du 15 août 1919 aboutit à des conclusions beaucoup plus larges : elle accorda l'appellation "Chablis" aux vins de beaunois produits dans tout le canton de Chablis et les cantons limitrophes (Auxerre, Vermenton, Noyers, Coulange-La-Vineuse), c'est-à-dire, pratiquement à tous les vins de beaunois de l'Yonne. Les viticulteurs de Chablis firent appel de cette décision devant la Commission mixte de Bourgogne, réunie à Chalon-sur-Saône le 13 janvier 1920. Mieux renseignée et plus libre de ses décisions que celle de l'Yonne sur laquelle s'étaient exercées des influences extérieures, cette Commission proposa trois appellations :

. "Grands Vins de Chablis" pour les vins de Beaunois produits dans les conditions précisées par le procès-verbal de la réunion du 2 août 1919.

. "Chablis Village Supérieur" pour les vins de Beaunois des autres communes du canton de Chablis et des communes de Ligny le Châtel, Lignorelles, Maligny, Villy, Beine, Viviers, Chemilly-sur-Serein.

. "Chablis Village" pour les autres vins blancs produits dans toutes ces communes.

Cette classification paraît avoir obtenu l'adhésion de nombreux viticulteurs de Chablis et des villages voisins ; mais elle n'a jamais été strictement appliquée parce qu'aucun texte réglementaire n'a entériné la décision de la Commission de Chalon-sur-Saône. En effet, la délimitation administrative des aires viticoles avait entraîné de telles difficultés en Champagne, que le principe même en fut abandonné.

b). Les jugements de 1923

La loi du 6 mai 1919 prit le relais sur des bases nouvelles, celles des usages locaux, loyaux et constants constatés par les tribunaux, ouvrant ainsi la phase judiciaire de l'histoire des appellations d'origine.

Un premier procès fut engagé contre les propriétaires de Lignorelles, Villy et Montigny-la-Resle pour leur interdire de vendre leurs vins sous l'appellation de "Chablis" ou "Bourgogne Chablis".

Le jugement rendu le 8 décembre 1920 fait intervenir dans ses attendus les notions de cépage, de terrain, d'exposition, de procédés de culture, observant notamment que "les vins de la région proprement dits de Chablis poussent sur un sol formé de marnes kimméridgiennes". Il interdit aux trois communes précitées l'emploi de l'appellation Chablis en se fondant à la fois sur des usages commerciaux - les communes incriminées n'ont pas coutume de vendre leur récolte sous le nom de Chablis - et sur des usages de production - les vignes des communes actionnées ne sont pas plantées sur les mêmes terrains que celles de Chablis. Ces communes restent libres d'utiliser les appellations "Chablis Village" et "Chablis Village Supérieur" proposées par la Commission mixte de Chalon-sur-Saône.

Mais les viticulteurs de Chablis s'aperçurent alors que ces dernières appellations comportaient une ambiguïté dont ils risquaient d'être les victimes, et dès lors ils cherchèrent à faire interdire l'utilisation du mot "Chablis" pour tous les vins dont les usages de production n'étaient pas identiques à ceux du Chablis proprement dit.

L'accord paraît s'être fait rapidement entre Chablis et les communes bénéficiaires de l'appellation "Chablis Village" sur l'abandon de cette dernière ; on s'est entendu de même pour limiter l'appellation "Chablis" aux vignes de beaunois plantées sur les terrains kimméridgiens, et pour réserver l'appellation "Petit Chablis" aux vins produits aussi par le beaunois mais récoltés sur d'autres terrains. Cet accord a été accepté par les vignerons de Maligny, la Chapelle Vaupelteigne, Beine, Ligny-le-Châtel, et Bérù ; ceux de Lignorelles et de Villy s'y sont ralliés ensuite. Il a été entériné par un jugement du Tribunal de Tonnerre du 27 juillet 1923 pour Bérù, et par un jugement du Tribunal d'Auxerre du 24 octobre 1923 pour les communes situées au nord de Chablis.

Restait à délimiter les terrains kimméridgiens. Une commission d'experts fut désignée par le jugement du tribunal de Tonnerre comprenant

entre autres, le Directeur de la Station Agronomique d'Auxerre, Eugène ROUSSEaux, qui avait publié en 1904 une "Etude sur le vignoble de Chablis" en collaboration avec Georges CHAPPAZ, professeur départemental d'agriculture (15). Evoquant la géologie du vignoble de Chablis, ROUSSEaux et CHAPPAZ signalaient que les vignes "sontpresqu'exclusivement sur le Kimméridgien. Aussi l'étude des terres du vignoble de Chablis est-elle en quelque sorte l'étude des sols et sous-sols d'origine kimméridgienne".

c). Les jugements de 1929

L'histoire des difficultés juridiques de l'appellation Chablis aurait pu s'arrêter là. Mais une évolution de la jurisprudence concernant l'application de la loi du 6 mai 1919, allait remettre en cause la prise en considération des usages de production (c'est-à-dire essentiellement du terrain et des cépages) pour déterminer le droit à une appellation d'origine : la haute assemblée jugea alors que l'origine géographique d'un vin pouvait suffire à fonder ce droit. Et en conséquence, concernant le cas précis de Chablis, un arrêt de la Cour d'appel de Paris en date du 12 février 1926 vint s'opposer à ce que le cépage chardonnay soit pris en considération pour définir l'appellation Chablis, à l'issue d'un procès opposant les viticulteurs de Chablis à ceux de Chitry...

Désorientés, les viticulteurs de Chablis, après s'être pourvus en cassation contre cet arrêt de la Cour d'appel, crurent devoir ajourner la mise en application des dispositions des jugements de Tonnerre et d'Auxerre de 1923 qui concernaient le terrain. Ces dispositions qui rattachaient le vignoble aux terrains kimméridgiens n'avaient pas fait l'objet d'appel : elles étaient donc devenues définitives sur le plan juridique nonobstant l'arrêt de la Cour de cassation de 1925. Mais à cette époque, c'est-à-dire pendant les années 1925 - 1930, l'extension du cépage sacy avait pris une telle importance par rapport au cépage chardonnay, que les viticulteurs de Chablis estimèrent insignifiant de protéger l'aire de production de leur appellation d'origine s'ils ne pouvaient par ailleurs en sauvegarder l'encépagement.

Pour reprendre leur action à ce dernier égard, les viticulteurs de

15. ROUSSEaux (E) et CHAPPAZ (G) Etude sur le vignoble de Chablis - R.V. 1905 - T XXIII pp. 75-78 ; 125-131 ; 209-212 ; 408-412.

Chablis durent alors attendre que la loi Capus du 22 juillet 1927 vienne préciser la notion d'usages locaux, loyaux et constants retenue par la loi du 6 mai 1919 en incluant dans son article 10 :

"Aucun vin n'a droit à une appellation régionale ou locale s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants".

Cette disposition allait enfin permettre de régler le problème du cépage qui avait rebondi depuis l'arrêt de la Cour d'Appel de 1926. Les viticulteurs de Chablis et le Syndicat du Commerce en Gros des vins de l'Yonne conclurent un accord en 1928, sur les points suivants :

- . Le vignoble de Chablis comprend 20 communes, c'est-à-dire les 18 communes retenues par l'accord de Chalon-sur-Saône plus Poilly-sur-Serein, et Collan (pour le seul hameau de Rameau) ;

- . "Seuls les vins de Pinot chardonnay récoltés dans les communes ci-dessus énoncées ont droit à l'appellation Chablis" ;

- . Les vins provenant des autres cépages, récoltés à l'intérieur des 20 communes sus-visées (plus la commune de Chitry) peuvent utiliser l'appellation "Bourgogne des environs de Chablis".

- . Les appellations "Chablis village supérieur", "Chablis village", et "Petit Chablis", sont supprimées.

Cet accord fut entériné par deux jugements du tribunal d'Auxerre en date du 24 juillet et du 18 octobre 1929 dont le dispositif commun est essentiellement le suivant :

- . Les 20 communes précitées "ont droit et seules ont droit à l'appellation Chablis et n'y ont droit que pour le seul vin issu du cépage Pinot-Chardonnay

- . Les vins blancs provenant des autres cépages peuvent être vendus sous l'appellation "Bourgogne des environs de Chablis"

- . Les appellations "Petit Chablis" et "Chablis village" sont supprimées.

Ces jugements, comme l'accord qu'ils entérinent, ne font aucune allusion au problème des terrains. Ont-ils ainsi respecté le rattachement de l'aire de production du Chablis aux terrains kimméridgiens, comme en ont effectivement décidé les juges de 1923 sans qu'aucune disposition ne vienne par la suite infirmer cette décision ? ou bien dans leur silence, ont-ils au contraire rejeté cette jurisprudence de 1923 pour étendre l'aire de production aux finages des 20 communes sans aucune distinction de terrains ?

C'est là un point fondamental du problème juridique de l'appellation "Chablis" dont on débat encore aujourd'hui.

II. L'appellation d'origine contrôlée "Chablis"

Il est certain que ces jugements de 1929 qui limitaient l'appellation "Chablis" aux seuls vins de Chardonnay produits à l'intérieur d'une zone de 20 communes, ne protégèrent pas le vignoble de la grave crise viticole qui se manifesta de 1931 à 1934 dans la France entière.

a). La crise de 1931 - 1934 à Chablis

Cette crise provoqua une très importante chute des cours à Chablis : la feuille de 132 litres dont le prix avait atteint 1800 F en 1929 tomba à 220 F en 1934. Le gros centre viticole du XIX siècle apparaît alors bien menacé parce qu'il ne fait plus contre-poids aux villages d'alentour : il n'a plus que 180 hectares de vignes, ayant proportionnellement perdu plus que les environs. En outre la mainmise des propriétaires chabliens sur les bonnes côtes des environs (16) n'existe plus : les villages ont reconquis leurs terroirs viticoles et ont pris pied sur ceux de Chablis. Il n'y a plus désormais de société chablienne dominant l'ensemble du vignoble par l'étendue de ses propriétés et sa puissance commerciale : les quelques rares "bourgeois" qui restent propriétaires de vignes ne s'y intéressent plus guère et n'ont plus aucun rôle dans les conflits qui se multiplient et s'aggravent.

En effet, si pendant quelques années, de 1926 à 1931, les viticulteurs de Chablis avaient pu oublier le problème de la définition exacte de l'aire de production de leur vignoble, tout accaparés par la préoccupation de limiter l'appellation Chablis aux seuls vins issus du cépage chardonnay, ce problème resurgit avec la crise de 1931-1934, l'application stricte des jugements de 1923 étant alors réclamée avec véhémence.

Le président du syndicat actuel de l'appellation "Chablis" explique (17)

16. Voir IIe partie, chapitre 3

17. FEVRE (W) : Les vrais chablis et les autres - novembre 1977.

aujourd'hui que "ceci était relativement facile dans le cadre légal qui existait alors : il suffisait d'engager l'action correctionnelle prévue par les articles 8 et 9 de la loi du 6 mai 1919".

Il ajoute : "il ne fait guère de doute que le Ministère public aurait apporté tout son appui à une telle action, en 1934-1935, à une époque où le marché des vins s'effondrait partout en France et où le gouvernement cherchait à réduire les fausses appellations d'origine.

Un seul jugement du tribunal correctionnel d'Auxerre, fondé sur les jugements civils de 1923 et de 1929, eût alors suffi à mettre en ordre définitivement les appellations des différents vins blancs produits à Chablis et dans ses environs.

Si les choses se passèrent différemment, c'est qu'en 1934 et 1935 est apparue l'idée de confier la mission de définir les conditions de production des vins à appellation d'origine, non plus exclusivement aux décisions des juges locaux, mais aussi à des décrets du gouvernement central, préparé par un organisme spécialisé, le comité national des appellations d'origine (C.N.A.O.), dans le cadre d'un régime des appellations d'origine contrôlées".

b). Le décret du 13 janvier 1938

La grande crise de mévente du vin avait poussé le Gouvernement à prendre des dispositions constituant ce qu'on appelle depuis lors "le Statut Viticole" (4 juillet 1931), dont le but était de régler la production et le commerce des vins de table. Les vins pourvus d'une appellation d'origine n'étant pas concernés par ces dispositions, un foisonnement de nouvelles appellations se manifesta à partir de 1930, puisqu'il suffisait alors de les faire reconnaître devant les tribunaux par des procès fictifs organisés de toutes pièces par les syndicats viticoles, à l'instar des "jugements d'accord" de 1929 qui avaient été fort justement adoptés pour réserver l'appellation "Chablis" aux vins de chardonnay.

Aussi tandis qu'à peine cinq millions d'hectolitres de vin avaient été déclarés avec une appellation d'origine en 1923, la quantité en avait triplé en 1934. C'est pour porter remède à cette situation anarchique qu'un décret-loi du 30 juillet 1935 institua le régime des A.O.C, créant un

Comité national des appellations d'origine (C.N.A.O.) qui, quelques années plus tard devait devenir l'Institut national des appellations d'origine (I.N.A.O.) Les viticulteurs de Chablis, pressés d'obtenir l'application des jugements de 1923 à la définition de leur aire de production, s'adressèrent donc "non pas tout bonnement aux juges d'Auxerre mais à cet organisme spécialisé et au Ministère de l'Agriculture". (18)

Le C.N.A.O. dont la préoccupation majeure était alors de rendre plus restrictives les conditions de production des vins à appellation d'origine telles que les tribunaux les avaient définies dans ces "jugements d'accord" adoptés en application de la loi de 1927, considéra d'emblée que pour Chablis la question du terrain avait été définitivement réglée par les jugements de 1923, ceux de 1929 n'ayant fait que confirmer les dispositions concernant le choix du cépage à la suite de l'arrêt de la Cour d'appel de Paris de 1926.

Le secrétaire général du C.N.A.O. était à cette époque Georges CHAPPAZ, Inspecteur Général de l'Agriculture qui, au début de sa carrière, avait exercé les fonctions de professeur d'agriculture dans l'Yonne : on a vu plus haut que, co-auteur en 1904 d'une Etude sur le vignoble de Chablis, il avait inspiré la jurisprudence de 1923 liant l'aire de production du Chablis aux terrains kimméridgiens.

Le décret du 13 janvier 1938, préparé par le C.N.A.O. pour "contrôler" l'appellation Chablis, stipula donc dans son article I que seuls avaient droit à cette appellation :

"Les vins blancs qui, répondant aux conditions ci-après, ont été récoltés sur les territoires suivants à l'exception des parcelles non situées sur kimméridgien : (suit alors la liste des 20 communes retenues par les jugements de 1929)". L'article 2 précisait que les vins ayant droit à cette appellation devaient provenir exclusivement du Pinot-Chardonnay.

c). L'appellation contrôlée de 1938 à 1960 -(Carte n° 21)

Une nouvelle fois l'histoire des difficultés juridiques de l'appellation Chablis aurait pu s'arrêter là. Il restait alors à délimiter les terrains kimméridgiens aptes à produire les vins d'appellation "Chablis". Cette tâche qui avait été entreprise, 15 ans plus tôt, par la commission d'experts

A.O.C. CHABLIS EN 1943



 Aire délimitée en 1943

CARTE N. 21

désignée par le tribunal de Tonnerre, semblait aisée : sauf dans les communes de Lignorelles, Villy et Maligny situées au nord de Chablis, les affleurements kimméridgiens apparaissent avec évidence dans la région ; leur concordance avec les zones viticoles plantées en cépage chardonnay restait alors presque entière, comme avant la crise phylloxérique ; et la plus ou moins grande aptitude viticole de ces terrains selon leur altitude et leur exposition était bien connue.

Pourtant c'est sur ce problème technique de la délimitation des terrains kimméridgiens et sur le problème connexe de l'appellation d'origine à conférer aux vignes de chardonnay plantées à l'extérieur de ces terrains qu'achoppa le règlement attendu.

. Sur le premier point, Eugène Rousseau, qui avait été aussitôt désigné par le C.N.A.O. comme expert chargé de cette délimitation, le Professeur Paul LEMOINE, auteur de plusieurs études sur la géologie de la région, remarquèrent rapidement qu'en plusieurs endroits, sur les communes situées au nord de Chablis, les sols développés hors des affleurements kimméridgiens avaient les mêmes caractéristiques et partant les mêmes aptitudes viticoles que les sols voisins sur marno-calcaires. Ils remarquèrent même que le soubassement était comparable de part et d'autres de la limite des affleurements indiqués sur la carte. "Il faut donc admettre que localement, écrivait Paul LEMOINE dans un projet de rapport daté de décembre 1938, par suite de conditions différentes de dépôt dans la mer portlandienne, le portlandien prend un faciès dont l'aspect ressemble beaucoup à celui du kimméridgien". Et l'idée de Paul LEMOINE était d'admettre dans l'aire du "Chablis" ces terrains dits "à faciès kimméridgien" dont, en toute occurrence, la superficie était très restreinte.

Mais Paul LEMOINE décéda en mars 1940. Il fut remplacé dans sa qualité d'expert désigné par le C.N.A.O. par CHAPUT, professeur de géologie à la faculté des sciences de Dijon. La délimitation sombra alors dans une querelle d'experts, Chaput soutenant contre l'avis de ROUSSEAU que le terme kimméridgien devait être pris dans un sens large, englobant comme dans les travaux du géologue anglais Spath toutes les formations du portlandien inférieur ... Le C.N.A.O. refusa en août 1942 de suivre le professeur CHAPUT dans son raisonnement, mais ce dernier refusa de s'incliner. La commission d'experts était donc paralysée.

Le professeur LEMOINE avait fait reporter par ses collaborateurs, en 1938, les limites du kimmeridgien de la nouvelle carte géologique au 1/80 000 de Tonnerre, éditée en 1935, sur les feuilles cadastrales au 1/2 500 et 1/1 250. Ce sont ces plans de délimitation de l'aire de production de l'A.O.C. Chablis... qui ont été déposés en septembre 1947.

C'est ainsi qu'aucune délimitation sérieuse des terrains kimmeridgiens aptes à produire des vins de Chablis ne fut faite par l'I.N.A.O., l'aire du Chablis étant étendue sans discernement à tout un étage géologique, quelles que soient l'exposition et l'altitude des terrains, englobant ici des plateaux, ailleurs des pentes boisées dépourvues de toute vocation viticole. Il est bien évident que telle n'avait pas été l'orientation de la délimitation entreprise en 1923, par ROUSSEAUX, à la demande du Tribunal de Tonnerre ; et qu'ainsi appliqué, le rattachement de l'aire de Chablis au kimmeridgien, ne pouvait un jour qu'ouvrir la voie à des contestations.

. La voie aux contestations de cette délimitation allait être ouverte d'autant plus facilement qu'après avoir ainsi trébuché une première fois sur le problème de la réalisation technique de cette délimitation, l'I.N.A.O. trébucha une seconde fois sur le problème connexe de l'appellation d'origine à conférer aux vignes de chardonnay plantées à l'extérieur des terrains kimmeridgiens.

Ces vignes s'étendaient sur une centaine d'hectares, pour la plupart sur les communes de Lignorelles, Villy, et Maligny. Les plans de délimitation déposés en 1943 les excluaient de l'appellation Chablis dont ils avaient pratiquement continué à bénéficier depuis les jugements de 1923. Le président du Syndicat de l'appellation "Chablis" pense aujourd'hui que c'était là une injustice qui aurait pu être facilement réparée ;

"Il eut été simple de lui laisser cette appellation pendant un certain temps, tout en lui permettant de se reconstituer sous l'appellation Bourgoigne ou sous une appellation communale qui lui soit propre, par exemple sous le nom de Lignorelles. C'est peut-être dans ce sens que se seraient prononcés les juges d'Auxerre, statuant au contact des réalités locales s'ils avaient été sollicités en 1934-1935".

"De Paris, l'I.N.A.O. et le Ministère de l'agriculture choisirent de ressusciter pour ce vignoble de 100 ha, par un décret du 5 janvier 1944, une appellation dite "Petit Chablis" qu'avaient pourtant interdite en 1929 les juges d'Auxerre".

"En outre, et pour compliquer encore la situation, l'I.N.A.O. négligea jusqu'à ce jour de délimiter l'aire de production de ce Petit Chablis. La centaine d'hectares de vignes pour laquelle fut créée cette appellation, à peu près, rassemblée au départ à proximité de Lignorelles, put ainsi se disséminer peu à peu sur les finages des communes voisines.

"Ceci d'autant plus que l'appellation "Bourgogne des environs de Chablis" que les juges d'Auxerre avaient reconnue au vignoble de sacy situé sur les plateaux portlandiens, fut supprimée d'un trait de plume ministériel par un décret du 3 avril 1942 (portant application de la loi Chouffet du 13 janvier 1938 (19). Le cépage chardonnay sortit alors de son aire naturelle située sur les coteaux pour remplacer le sacy des plateaux, disséminant par la même cette appellation Petit Chablis sur tous les plateaux portlandiens dominant les coteaux kimmeridgiens de Chablis"

" Ce petit vignoble de chardonnay implanté à Lignorelles et sur les communes voisines, en dehors des terrains kimmeridgiens, délimité en 1944 et doté d'une appellation qui lui soit propre, aurait pu se développer sans problèmes à côté du vignoble de Chablis. Mais laissé sans délimitation précise jusqu'à ce jour et affublé de cette appellation bâtarde "Petit Chablis" il devint naturellement une source de demandes continuelles d'extensions du vignoble de Chablis, personne n'aimant être qualifié de "petit" en restant le "laissé pour compte" de quelqu'un. (20)

19. La loi du 13 janvier 1938, dite loi Chouffet, tendait à interdire l'emploi d'une appellation d'origine "simple", reconnue par les tribunaux en application de la loi du 22 juillet 1927, quand le même vin ou bien un vin dont la dénomination entraînait dans la désignation de cette appellation d'origine simple, avait fait l'objet d'une appellation d'origine "contrôlée" en application du décret-loi du 30 juillet 1935.

20. FEVRE (W) Les vrais chablis et les autres. Novembre 1977.

C'est bien en effet dans ces conditions, c'est-à-dire à la suite des conditions tout à la fois sommaires et rigides dans lesquelles l'I.N.A.O. appliqua en 1943 et 1944 le décret du 13 janvier 1938, qu'une pluie de réclamations suivit le dépôt des plans de délimitation en 1943 ; puis qu'un mouvement de revendications plus large se forma dans les communes du nord du vignoble où se trouvaient la quasi totalité de ces vignes passées brutalement de l'appellation Chablis à l'appellation Petit Chablis, c'est à dire dans ces communes de Lignorelles, Villy, et Maligny auxquelles se joignirent les communes voisines de la Chapelle Vaupelteigne et de Beine.

L'I.N.A.O. temporisa 15 années devant ce mouvement de revendications. C'est seulement en 1956 que fut désignée une nouvelle commission d'experts pour réexaminer la délimitation de l'aire du Chablis ; son rapport fut déposé en 1959. Ce réexamen connut des péripéties qui ont sans doute pesé très lourd sur la cohérence de la nouvelle délimitation à laquelle elle aboutit. Mais le point essentiel à noter est que se manifesta à cette occasion une réelle volonté de conciliation, d'une part entre les viticulteurs de la région de Chablis, et d'autre part entre ce vignoble et les dirigeants de l'I.N.A.O. : un "Comité d'entente" avait été créé le 12 décembre 1959, ouvert aux viticulteurs de toutes les communes ; le directeur de l'I.N.A.O., M. Henri PESTEL, puis son président, le Baron LEROY de BOISEAUMARIE, vinrent à Chablis en 1960, examiner les terrains contestés.

L'aire de production de l'A.O.C. Chablis fut étendue d'environ 500 ha, dont une cinquantaine portaient des vignes en production. Cette extension était fort peu cohérente avec la lettre du décret du 13 janvier 1938, bien que l'I.N.A.O. ait évoqué à son sujet l'idée de "terrains à faciès kimmeridgien" avancée en 1938 par le Professeur LEMOINE, qui ne se justifiait que pour une centaine d'hectares de terrains.

Cette modification de l'aire du Chablis en 1960 avait cependant, plusieurs mérites : d'une part, elle restait conforme à l'esprit du décret du 13 janvier 1938, aucun des grands plateaux portlandiens qui dominent les coteaux où se trouve implanté le vignoble n'étant inclus dans l'aire délimitée ; aussi personne n'en appela au texte de ce décret ; d'autre part, tout en restant modérée, cette modification apportait satisfaction à l'essentiel des revendications des communes du nord du vignoble, et les dirigeants de l'I.N.A.O. proclamèrent leur volonté de ne plus jamais accepter

que soit remise en cause la délimitation ainsi achevée. (Carte n°22)

Les viticulteurs de la commune de Chablis acceptèrent alors cette délimitation, qui ne fit l'objet d'aucun recours contentieux. Et pour la première fois dans l'histoire du vignoble, le 11 novembre 1960, dans une assemblée générale placée sous la présidence du Baron LEROY, fut créé un syndicat ouvert aux viticulteurs du vignoble chablisien ; il devint très vite le seul organisme représentant le vignoble.

III. Le conflit actuel (Carte n°23)

Pendant 11 années, de 1960 à 1971, le vignoble connut une période d'apaisement pendant laquelle se manifesta un vif mouvement de redressement : le vignoble s'est accru constamment et son succès commercial s'est affirmé. Un décret du 2 janvier 1967, a été publié pour classer et délimiter les Premiers crus de Chablis. En 1971 un accord concernant la fixation des prix a été réalisé entre les négociants et les viticulteurs. Les anciens conflits semblaient oubliés. Ils ont été réanimés, non par un désaccord local entre les viticulteurs mais à la suite d'initiatives prises par les instances centrales.

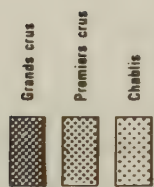
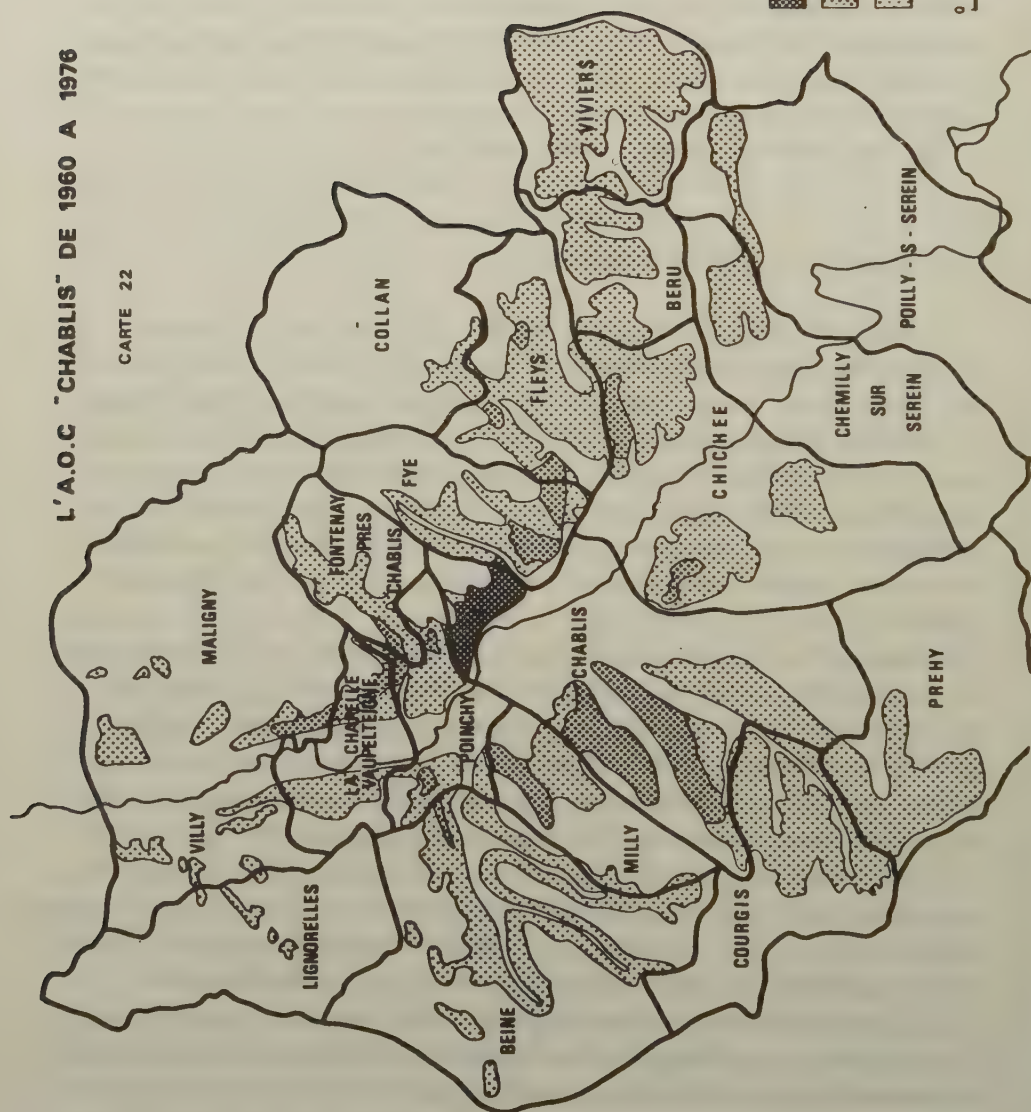
Depuis 1967 le Ministère de l'Agriculture participait plus directement à la gestion de l'I.N.A.O. : ainsi a-t-il pu nommer en 1971 pour représenter le vignoble de Chablis, le conseiller général de Ligny Le Chatel, qui n'était pas viticulteur ; le tribunal administratif de Dijon annula cette nomination en 1973, mais le vignoble était de nouveau scindé sous l'égide de deux syndicats qui défendaient des points de vue opposés.

Le Ministère de l'Agriculture favorisa la mise en route d'une procédure de révision de l'aire délimitée et confia à M. B. GEZE, professeur d'agrogéologie, la mission "de reconnaître et de définir les conditions du milieu naturel favorables à la culture de la vigne dans la région de Chablis".

De nouveaux décrets furent signés le 24 novembre 1976 qui définissent dans les mêmes termes l'appellation "Chablis" et l'appellation "Petit Chablis", appliquées désormais à une aire étendue sur les plateaux.

L'A.O.C "CHABLIS" DE 1960 A 1976

CARTE 22





Sans entrer dans la critique exhaustive que font les opposants de cette nouvelle délimitation, à la fois sur le plan du droit et sur celui des faits, on peut observer que l'extension à laquelle les décrets du 24 novembre 1976 ont ouvert la voie ne correspond pas à la reconquête d'anciens terroirs viticoles mais bien à une implantation viticole dans des climats que le vignoble de qualité de Chablis avait toujours négligés.

On peut en avoir la preuve, en relevant intégralement l'état de section de l'ancien cadastre de Beine et en reportant sur les plans cadastraux toutes les "natures de propriétés" en distinguant, de surcroît les diverses classes de vignes.

L'organisation du finage de Beine ne rappelle en aucune manière ce que nous avons pu observer à Chablis (21) ou dans les villages voisins, à Milly ou à La Chapelle Vaupelteigne. Dans ces dernières communes, les côtes réputées de Léchet et de Fourchaume sont occupées par la vigne : celle-ci alterne certes avec des terres non plantées, mais elle y est nettement prédominante ; son terroir d'élection est la partie centrale du versant, entre les broussailles qui soulignent l'abrupt rocheux du sommet et la rupture de pente du coteau sur le fond de la vallée.

A Beine, la meilleure côte, celle de Troeme, à l'aval de la vallée du ruisseau de Beine, sur le versant exposé au sud, ne porte presque pas de vigne : dix huit parcelles sur un peu plus d'une centaine en culture. La seule grande parcelle de vigne d'un peu plus d'un hectare appartient à un propriétaire de Chablis, les habitants de Beine n'y possèdent que neuf petites parcelles dispersées parmi les terres labourées. En dépit de la réputation dont jouissait déjà cette côte, ils ont laissé en cultures annuelles la plus grande partie des parcelles qu'ils détenaient dans ce climat. C'est un cas unique dans le vignoble chablisien à cette époque.

Les autres vignes sont éparses dans la vallée de Beine et les vallons adjacents, mais en des sites qui ne sont pas très favorables à la vigne ; les deux terroirs qui méritent d'être dits viticoles sur la rive droite de la vallée sont ceux de Sourdelle et du bas de la Cornasse pour la seule partie qui fait face au village de Beine. Dans les deux cas il s'agit de bas de versants en pente moyenne, exposés au nord ; la vigne descend même, au delà de la route d'Auxerre jusqu'à proximité du ruisseau. Les vallons des

21. Voir IIe partie chapitre 3 et notamment les cartes montrant la répartition des terres et des vignes sur différents terroirs chabliens.

Vaux Ragons et de Vau de Longue portent aussi de petites pièces de vignes très dispersées ; elles n'occupent plus que le dixième du terroir cultivé vers l'amont des Vaux Ragons, où le toponyme "Vignes des Vaux Ragons" doit être interprété non pas comme l'indication d'une vocation, mais comme celle d'une particularité locale, par opposition à l'absence totale de vigne au-delà, vers le sud. (Carte n° 24)

Ces vignes des vallons sont médiocres ou franchement mauvaises : à de très rares exceptions près, elles sont toutes portées en 3^e ou 4^e classe sur la matrice cadastrale. Les vignes de seconde classe sont situées dans la vallée principale, sur le lieu-dit Sourdelle et près du village où prédominent celles qui entrent dans la première classe. Si l'on se réfère à la répartition générale des vignes de Beine on note que 30 % seulement soit 60 hectares, sont en première et deuxième classes, et 70 %, soit 141 hectares, en troisième et quatrième classes. A la Chapelle-Vaupelteigne où la matrice cadastrale ne retient également que quatre classes, 76 % des vignes sont dans les deux premières. Cette opposition est fondamentale : elle traduit la différence entre un village d'agriculteurs qui associent la vigne à d'autres spéculations tenues pour essentielles, et un village viticole où l'agriculture est largement vivrière.

Cette opposition est confirmée par la consistance des propriétés : à Beine, sur 215 propriétés, 63 ont plus de 10 hectares (dont 29 plus de 15 hectares) ; ces propriétés comprennent les plus grandes superficies de vigne ; cependant une seule en a plus de 3 hectares, cinq autres plus de deux. La superficie en vigne dépasse rarement le dixième de la superficie cultivée (nous assimilons ici exploitation à propriété, ce qui correspond à la réalité dans la plupart des cas). Ajoutons cependant que nous ne considérons ici, pour chaque propriété, que la partie cadastrée à Beine : bon nombre d'habitants du village sont propriétaires dans les communes d'alentour. Mais le relevé intégral des propriétés dans les vignes de toutes les communes de l'aire chablisienne (22) a montré que les gens de Beine s'y étaient fort peu étendus puisqu'ils n'y possèdent au total que 5, 02 hectares de vignes. Au contraire ils y tiennent beaucoup de terres. On en déduit que la proportion de la superficie des vignes dans la superficie totale de chaque propriété, et par voie de conséquence, de chaque exploitation, est

nettement inférieure à un dixième.

Les deux communes voisines de Beine, Milly et Poinchy, situées au coeur du vignoble présentent une physionomie toute différente : sur 158 propriétés, trois seulement ont plus de 15 hectares, 4 ont de 10 à 15 hectares ; la vigne occupe partout entre un quart et un tiers de la superficie totale.

Beine apparaît dès lors dans une situation particulière au XIX^e siècle : marginale par rapport à Chablis, elle n'a pas mis en valeur la seule de ses côtes qui eût un renom comparable à Montmain, à Léchet : la seule production appréciable de cette côte est aux mains de propriétaires de Chablis et de Poinchy, à tel point que Jullien se trompe et place Troëme dans cette dernière commune (23).

Les vins de Beine sont vendus par les commissionnaires de Chablis sous le nom de "vins de Beine ; pour une même année de référence et une même époque de vente, leurs prix sont toujours inférieurs à ceux des "deuxièmes cuvées" de Chablis (24). Ils se tiennent au niveau de ceux des vins de Chichée, de Courgis, de Béru, que rejoignent parfois les prix des vins de Chitry, de Joux, de Rouvray. C'est dire que même dans le cas d'un encépagement de chardonnay, des terroirs médiocres, peu ensoleillés, ne pouvaient donner en rien des vins de qualité.

La situation de Beine, sur la route d'Auxerre était cependant un atout favorable à l'époque du roulage : il est possible que l'appel du marché parisien ait dès le milieu du XVIII^e siècle engagé les agriculteurs des villages à cultiver de la vigne sans pour autant obérer leur espace agricole. D'où cette juxtaposition de terres et de vignes dans quelque terroir que ce fût, mais au sein d'une même exploitation ; d'où aussi, ces petites vignes, mal placées, sous le bois de Milly et au fond des vallons, dans des terroirs sans valeur agricole qui ne portaient peut-être auparavant que des broussailles. L'on ne peut pas en effet, ne pas évoquer le récit du défrichement des terres incultes de Sacy que donne Rétif de la Bretonne dans la "Vie de mon père" (25). Les plantations de vignes par les laboureurs, pour approvisionner Paris en vin, grâce à l'Yonne toute proche, semblent

23. JULLIEN (A) Topographie ... 2e ed. P. 133 1822

24. Voir la partie ch. V. La "deuxième cuvée" correspond à ce qu'on désigne aujourd'hui sous l'appellation "Chablis".

25. RETIF de la Bretonne - La vie de mon père. Ed Garnier pp. 73-74.

bien avoir été un phénomène général sur les plateaux calcaires bas-bourguignons.

" Nous ne nous sommes tant étendus sur le cas du vignoble ancien de Beine que pour montrer combien il est difficile d'invoquer aujourd'hui une "antériorité" pour fonder les récentes extensions de l'aire délimitée. Et pourtant ces extensions ont porté en priorité sur le finage de Beine, la partie de ce finage classée dans les aires de productions du vignoble de Chablis étant désormais deux fois plus importante qu'à Chablis (1500 ha à Beine contre 800 ha seulement à Chablis); la partie du finage de Beine, classée en A.O.C. "Chablis" et "Petit Chablis" (1512 ha, exactement) dépassant même la "surface agricole utile" de cette commune (1385 ha...)

De plus les versants est des vallons des Vaux Ragons et de Vaudelon-gue, dont on vient d'évoquer l'absence de tradition viticole et qui se présentent aujourd'hui sous la forme de pentes couvertes de broussailles et de bois, sans qu'aucune vigne n'y soit plantée, viennent d'être classés parmi les Premiers crus de Chablis...

Il semble, d'autre part, que les extensions des aires de production inaugurées par les décrets du 24 novembre 1976 aient fait l'objet d'interprétations officielles qui sont erronées.

L'article d'un haut fonctionnaire de l'I.N.A.O. publié dans une revue spécialisée en juillet-août 1976 (la Revue des Vins de France) avance à propos de la référence au kimméridgien, écartée par les décrets précités : "c'était là une erreur technique grave de la part de l'I.N.A.O. Celui-ci s'est lourdement trompé en 1938 et allait persévérer dans son erreur, malgré les avis des experts les plus éminents, malgré les usages consacrés par les anciens auteurs et le jugement de 1929" (26).

Certes la revue qui a publié cet article n'est pas, par vocation, tenue à la rigueur scientifique ; mais la qualité de l'auteur dont il s'agit aurait dû lui interdire de laisser filtrer dans son texte des erreurs qui, en cette particulière occurrence, prennent un relief singulier. Précisons que l'article a été publié à une époque (juillet-août 1976) où le Cabinet du Premier Ministre mettait en doute l'opportunité et la légalité du décret qui ne devait être publié que le 24 novembre 1976.

Comment, en effet, affirmer, comme le fait ce haut fonctionnaire de

26. BREJOUX (P) Le Chablis - Revue de Vin de France. Août 1976 p. I3-I4

l'I.N.A.O., que Jullien "cite dans la région de Chablis les communes de Maligny, Villy, Ligny-le-Châtel et quelques autres, dont les vins sont considérés par lui, dans la "classification générale des vins blancs de Bourgogne" au même niveau que les vins des vignobles actuels de Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Pouilly Loché, Montagny", sans mentionner que ces vins sont classés par Jullien dans la "cinquième classe du royaume" et qu'il s'agit là de vins blancs d'ordinaire et de vins communs de diverses qualités, donc de vins de consommation quotidienne au contraire de ce que sont les vins fins et demi-fins" (27).

Enfin, il nous paraît que l'I.N.A.O. a curieusement interprété le rapport établi par le professeur Gèze, dont le travail a consisté à envisager globalement les caractères du milieu local au point de vue pédologique, climatique, topographique et géologique. Ses conclusions nettes, précises, sont du plus haut intérêt. Le rapport pose un principe contesté par personne, que la référence au kimmeridgien ne peut être seule retenue pour définir "l'aire de production de vins à A.O.C." dans la région de Chablis, parce que de bonnes vignes peuvent se trouver sur un substratum géologique différent et qu'au contraire, là où les marno-calcaires ne sont pas recouverts d'alluvions, le sol, asphyxiant, ne permet pas la culture de la vigne.

Le rapport définit donc une hiérarchie de conditions idéales, bonnes, tolérables, mauvaises, en fonction des quatre conditions physiques de chaque climat, énumérées ci-dessus. Une carte localise ses conclusions.

On ne peut pas ne pas être frappé de la coïncidence entre les terroirs qui, après cette analyse scientifique, présentent à la viticulture de qualité des "conditions idéales" et ceux que l'empirisme avait depuis longtemps distingués comme producteurs des meilleurs vins. Seule la région sud-est du vignoble, sur Chichée, Béru et Viviers, et un petit secteur entre Villy et Lignorelles, bénéficient d'une appréciation que l'usage ancien n'avaient pas consacrée. Aux mêmes réserves près, une coïncidence analogue peut être relevée entre la carte des "conditions idéales" et celle des Premiers et Grands crus tels qu'ils ont été définis en 1960.

On pourrait s'étonner de voir ranger le bas des Bourguerois dans les climats qui offrent de mauvaises conditions à la viticulture ; là se

27. Voir IIe partie chapitre I. La définition des différentes classes de vins selon JULLIEN.

trouvaient les grandes vignes de première classe des propriétaires du XIX^e siècle (28). Le fait est parfaitement explicable si l'on s'en tient au caractère gélif de ce bas de pente, mais un système de défense par chauffage ou aspersions peut annuler les conséquences de cette "condition naturelle" ; mais d'autres secteurs réunissent des conditions franchement mauvaises, même s'ils ont été inclus dans l'aire contrôlée : tel est le cas des "flancs de vallons tournés vers le nord-ouest, le nord, le nord-est et l'est qui ne conviennent pas à un vignoble de qualité " ; en conséquence le "versant de rive droite (de la vallée de Beine), mal orienté au nord " et "les ravins sous-affluents de cette rive dont les versants sont également mal orientés ou qui sont vite trop étroits pour un bon ensoleillement "(29) ne peuvent recevoir de la vigne de qualité. La carte précise que la totalité des versants occidentaux des Vaux Ragons et de Vau de Longue sont impropres à la viticulture de qualité, comme la vallée de Valvan à Chablis et les Petits Léchets à Milly.

Des parties de plateaux sont reconnues aptes à porter de bonnes vignes si des conditions très précises sont réunies : "topographie de plateaux onduleux ou de croupe sur calcaire recouvert par les sols argilo-limoneux avec pierrailles, dits "petites terres", mais la plupart du temps, les conditions sont jugées "tout juste tolérables". Cependant le Professeur Gèze, auteur de cette étude, précise bien, dans les "conclusions générales" que son "rapport et les figures qui y sont jointes ne peuvent en aucune façon être considérés comme une délimitation du vignoble à appellation contrôlée "Chablis", et "qu'ils doivent seulement servir de base de réflexion pour une nouvelle délimitation effectuée par l'I.N.A.O. (30).

Les plans des nouvelles délimitations ont été déposés dans les mairies à la fin de 1976. Au cours de l'été 1977 la Commission d'experts a complété ses travaux en examinant les réclamations suscitées par les délimitations de 1976. On pouvait s'attendre à ce que la carte établie par le Professeur Gèze apparaisse, comme en filigrane , sous les nouveaux tracés de l'aire contrôlée. La référence aux travaux de l'éminent spécialiste, ("la classification de ces sols a fort bien été faite par le Professeur Gèze ...") le laissait supposer.

28. Voir II^e partie chapitre 3. En particulier la carte de la côte des Grands Crus en 1830.

29. GEZE (B) Le problème de la délimitation du vignoble à appellation contrôlée "Chablis".

En réalité la comparaison des deux cartes ne laisse pas de surprendre ; elles coïncident exactement dans le seul secteur, qui s'étend du sud-est au nord-est de Viviers, là où la référence au kimméridgien, compte tenu de ses conditions d'application en 1943, avait fait englober dans l'appellation, des plateaux sub-horizontaux où le sol est localement développé sur les marnes et non sur les colluvions argilo-caillouteuses qui le recouvrent ailleurs, et ne convient absolument pas à la viticulture. Jamais d'ailleurs, en dépit de l'appellation dont elle bénéficiait, cette zone n'avait été plantée. Mais en 1976, l'I.N.A.O. est allé plus loin dans les exclusions que ne l'exigeait la nature du sol ou la configuration du terrain ; le Professeur Gèze avait cependant observé qu' "entre Viviers, Chemilly et Poilly, on arrive de nouveau à des conditions favorables dans le haut des pentes exposées au sud ..." (31).

L'accord est beaucoup moins net en ce qui concerne les plateaux au nord de Chablis. D'une manière générale, au contraire de ce qui s'est passé au sud, les limites imposées par les conditions naturelles à la viticulture de qualité ont été ici interprétées dans le sens le plus large : l'appellation "Chablis" a été étendue à des terroirs où ces conditions avaient cependant été jugées "tolérables" ou "tout juste tolérables", comme au sud de Villy et sur le plateau de la Cornasse à Beine. A l'inverse, tout un secteur, à l'ouest du climat de Vaulorent à Poinchy où le Professeur Gèze avait noté que les conditions étaient idéales, s'est vu refuser toute appellation et n'accède même pas à celle du "Petit Chablis" largement distribuée sur les plateaux portlandiens.

Mais il y a plus ; des sites de vallons étroits, ceux des Vaux Ragons et de Vau de Longue, particulièrement désignés comme impropres à la viticulture et figurés comme tels sur la carte accompagnant le rapport du Professeur Gèze, non seulement ont été maintenus dans l'aire délimitée, mais leurs portions les plus mauvaises, ces versants ouest dont nous avons vu plus haut qu'ils n'avaient porté autrefois que de petites vignes sans valeur ont été classées en "Premiers crus". La commission des experts de l'I.N.A.O. a, dans ce cas précis, "mis ... à contribution le rapport de Monsieur

31. GEZE (B). Le problème de la délimitation du vignoble à appellation contrôlée "Chablis" .

Bernard Gèze, Professeur d'agrogéologie..." (32) pour prendre une décision qui est exactement à l'opposé de celle à laquelle conduisait le document invoqué.

Ces observations permettent de douter que l'histoire des difficultés juridiques de l'appellation Chablis, après les trois rebondissements qu'elle a connus en 1926, puis en 1944 et enfin en 1971, puisse s'arrêter à son point actuel.

Les viticulteurs de Chablis ont cru trouver vers les années 1920 dans la référence au kimmeridgien, un moyen objectif de définir les limites précises de leur vignoble, après la vague d'usurpations nombreuses dont leur appellation avait fait l'objet à la suite de la crise phylloxérique. Leur malheur est que l'I.N.A.O., auquel il revint d'appliquer cette disposition 20 ans plus tard, ne sut pas comprendre qu'elle définissait seulement "l'aire géographique" de l'A.O.C Chablis, c'est à dire l'aire dont il y a lieu "d'exclure les parcelles qui par leur nature ou leur situation sont impropres à la production de vin de l'appellation", comme s'expriment la plupart des décrets de contrôle, pour aboutir à "l'aire de production" proprement dite.

A Chablis même, dans la grande majorité des cas, les marnocalcaires kimmeridgiens, constituent les versants de la vallée du Serein et des vallons affluents ; presque partout ces versants sont dominés par le rebord rocheux du plateau calcaire dont les fragments alimentent les colluvions qui nappent les marnes. De plus la percée du Serein engendre à Chablis des formes de relief où les très bonnes expositions sont nombreuses. C'est cet ensemble de conditions, associées à la situation sur terrains kimmeridgiens, que l'I.N.A.O. n'aurait jamais dû dissocier afin de maintenir sérieusement une appellation Chablis qui distinguât une qualité de vins nettement définie par les auteurs du siècle dernier.

Il fallait de surcroît respecter avec rigueur la sélection des terroirs que l'empirisme du passé avait réalisée à Chablis même, où les Vaux Miaulot, les Vaugerlains, les Talva, au sud-ouest de la commune, classés aujourd'hui en A.O.C. Chablis, n'ont jamais porté que quelques vignes de mauvaise qualité.

32. Commission du Chablis-Préalables posés à la délimitation de l'A.O.C. "Petit-Chablis" et à la révision de l'aire délimitée de l'A.O.C. "Chablis" texte dactylographié GC/JD n° 75-517. - 20 octobre 1975.

Dès l'instant que ces terroirs ne pouvant donner que des vins ordinaires ont été inclus dans l'aire du Chablis à la faveur de cette délimitation sommaire réalisée en 1943, une brèche était ouverte dans la ligne protectrice d'une appellation que le négoce chablisien avait pourtant maintenue avec rigueur jusqu'aux premières années de ce siècle. Toute l'histoire postérieure au dépôt des plans de 1943, ne pouvait plus être désormais que celle d'un élargissement progressif de cette aire délimitée, l'I.N.A.O. tendant peu à peu à considérer "Chablis" comme une appellation régionale.

L'histoire des difficultés juridiques de l'appellation Chablis en est là en novembre 1977. Les nouveaux décrets élaborés par l'I.N.A.O. sont appliqués. Le Conseil d'Etat devra statuer sur les recours contentieux dont ils ont fait l'objet de la part du Syndicat de défense de l'appellation Chablis. Les deux parties préparent avec leurs arguments une nouvelle page de cette longue histoire aux rebondissements multiples qui, depuis si longtemps secoue le vignoble de Chablis.

Le désordre qui caractérisait le marché des vins en France dans les premières années de ce siècle, où la fraude et la concurrence déloyale se donnaient libre carrière, a engendré un réflexe de défense de la part des sociétés viticoles dont l'identité s'exprimait dans la production de vins de qualité.

Que ce fût par le biais de manifestations commerciales ou déjà par la voie judiciaire, les vignobles qui demeurent aujourd'hui dans le sud-est du Bassin Parisien, ont, dès cette époque, été tirés hors du lot commun par les efforts de leurs exploitants. Au lendemain de la Première guerre mondiale la législation a permis une défense relativement efficace des vignobles menacés par des empiètements abusifs. Mais la crise empirait et lorsque, pour remettre un peu d'ordre dans la viticulture française, a été instituée la législation des appellations d'origine contrôlées, bien peu, parmi les vignobles qui subsistaient encore dans le Bassin parisien, avaient assez de vitalité pour trouver un intérêt dans une protection légale ; de grands noms - Auxerre, Tonnerre, Annay-la-Côte, Joigny - étaient définitivement oubliés. Ceux qui sont parvenus jusqu'à nous n'avaient connu

qu'un déclin relatif, une sorte de contraction qui avait cependant maintenu la permanence d'une production de qualité. Les "appellations d'origine contrôlée" ont consacré cette permanence et ont été le point de départ d'un élan nouveau, qu'a largement favorisé la conjoncture de l'après-dernière guerre.

Cette force de résistance qui a permis de surmonter la longue suite de difficultés du premier demi-siècle, est le fait de ces sociétés enracinées qui ont peu à peu acquis la totalité du territoire qu'elles cultivent depuis si longtemps. Il n'est pas étonnant que cette même résistance se manifeste aujourd'hui contre tout ce qui peut paraître menacer la propriété pleine et entière de ce qui symbolise l'identité de chaque vignoble : son propre nom.

Ces aspects de l'histoire des vignobles ne pouvaient être négligés ; les cadres juridiques d'une société commandent à ses destinées. Pour les petits secteurs viticoles du Bassin parisien que nous évoquons, les aires des appellations d'origine contrôlée sont le support officiel d'une zonation de l'espace qui s'ordonne autour des terroirs dont la spécialisation est reconnue et protégée. Et c'est par là que la législation établit un lien entre le milieu viticole dont elle définit les caractères physiques, l'élaboration du produit pour laquelle elle précise la nature et la mesure des interventions humaines, et enfin le marché de consommation devant lequel elle constitue la garantie de qualité des vins.

CHAPITRE V

LE MARCHÉ ET LA COMMERCIALISATION DU VIN

Les petits vignobles du sud-est du Bassin Parisien commercialisent ensemble environ 250 000 hectolitres de vin pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 250 millions de francs en 1977. Ces chiffres globaux, en eux-mêmes extrêmement faibles, recouvrent des situations diverses d'un vignoble à l'autre et ne peuvent être tenus pour autre chose qu'un ordre de grandeur à un moment donné.

Ce commerce a cependant une longue histoire et le seul fait que les vignobles qui subsistent aujourd'hui aient été anciennement cités prouve que leurs produits étaient exportés au loin et que leur économie n'était pas fondée, ou seulement d'une façon partielle, sur la fourniture d'un marché local. C'est une caractéristique essentielle des vignobles de qualité que d'avoir une clientèle lointaine. Le marché actuel des vins du sud-est parisien n'échappe pas à la règle ; mais dans quelle mesure a-t-il été préparé par les courants commerciaux du passé ? Du vin de Sancerre gagnait l'Angleterre au XVIII^e siècle (I) mais il n'existe aucune relation sérieuse entre ce fait ancien et le petit courant d'exportation actuel, d'autant moins qu'il ne s'agit pas du même type de vin.

Cela n'exclut pas qu'il soit nécessaire de chercher comment se sont noués les liens commerciaux d'aujourd'hui. Mais les documents sont rares, inégaux souvent limités à des cas particuliers. Une fois encore ces sources sont plus abondantes pour Chablis. L'histoire commerciale de ce vignoble le singularise autant que son histoire juridique ; elle l'apparente beaucoup plus à ses voisins prestigieux de la Haute Bourgogne qu'aux vignobles du Centre. Il serait vain et artificiel de vouloir enfermer dans une même synthèse les uns et les autres d'autant qu'une différence fondamentale sépare le marché du chablis, essentiellement étranger, de celui des autres vins, surtout national et régional.

I. POUPARD (abbé) - Histoire de Sancerre 1787.

A. La genèse des marchés actuels.

I. La lente montée des vins blancs du Centre.

La reconstitution des vignobles détruits par le phylloxéra a coïncidé, dans les régions septentrionales, atteintes tardivement, avec une orientation nouvelle et très affirmée de la consommation des vins : les blancs sont à l'honneur ; leurs prix qui, durant une grande partie du XIXe siècle étaient restés inférieurs à ceux des vins rouges de classe correspondante, les égalent et parfois les dépassent. Les vignobles à vins blancs se trouvent donc dans une situation favorable : les environs de Chablis, d'Auxerre à Tonnerre, approvisionnent le marché parisien depuis longtemps, comme nous le verrons plus loin ; mais aussi Pouilly, Quincy, et, dans une proportion très faible, Sancerre.

a) L'époque des "vins de comptoir"

Ce marché nouveau est celui des "vins de comptoir", vins qui ne sont pas de haute qualité, mais qui se distinguent des breuvages communs, gros vins rouges très colorés et anonymes la plupart du temps, qui constituent l'essentiel de la consommation ouvrière sur les chantiers, dans les ateliers, les usines. Le vin blanc de comptoir a précédé l'apéritif ; mais au contraire de celui-ci sa "personnalité" était fondée sur un lieu d'origine. Cependant ces bons vins de comptoir se distinguaient davantage par leur qualité que par leurs caractères : le vin des environs de Chablis provenait soit de Joux-la-Ville et n'était alors, au mieux, que de sacy pur, soit de Béru ou de Lignorelles, et le chardonnay pur ou en mélange, le rapprochait d'un chablis authentique. Les pouillys et les sancerres étaient surtout à base de chasselas, mais dès longtemps déjà, on y mélangeait du sauvignon en proportions très variables, ce qui permettait d'avoir une gamme de qualités assez étendue ; il ne semble pas que les vins de sauvignon pur aient été répandus à cette époque. Les anecdotes qui ont pu être recueillies à ce sujet montrent qu'au contraire de tels vins constituaient encore une curiosité : ainsi un vigneron de Chavignol raconte comment son père a provoqué la surprise d'un cafetier de Montluçon en 1905 en lui faisant goûter du vin de pur sauvignon ; le débitant s'est rendu sur place lors des vendanges suivantes pour acheter ce vin au pressoir et l'expédier immédiatement par la

gare de Saint-Satur. A Pouilly, le blanc-fumé représente un luxe à côté du chasselas dont le vin est, au début du siècle, l'objet d'un commerce étendu ; dans les registres d'une famille de viticulteurs qui vendaient leurs vins sans intermédiaires, on trouve, pour les années 1905-1907 des destinations très variées, outre Paris qui est depuis longtemps le plus gros consommateur : Brest, Carpentras, Toulon, Dijon, Lyon, Beauvais, Romorantin, etc... Ces mêmes années apparaissent quelques ventes de blanc-fumé, dont les prix sont deux et même trois fois supérieurs : en 1906 on relève pour le chasselas des prix de 35, 40, 45, et 60 F l'hectolitre, et pour le blanc-fumé : 150 et 200 F.

Ces vins blancs sont alors surtout consommés dans les cafés ; une quantité très faible gagne des particuliers, qui entretiennent ainsi une tradition qu'on a pu suivre aux XVIII^e et XIX^e siècles où des gens aisés, surtout de Paris, se procuraient du vin de Pouilly en bouteilles. Mais le marché important pour les vins blancs berrichons et nivernais était, outre Paris, celui des villes régionales, Nevers, mais surtout Bourges. La demande berruyère a soutenu la reconstitution en sauvignon du vignoble de la basse vallée du Cher, dont Quincy est le centre principal. Dès avant la première guerre, Bourges qui pour les vins communs faisait appel à son vignoble suburbain et à ses prolongements septentrionaux jusqu'à Menetou-Salon, s'adressait, pour les vins de meilleure qualité, à Quincy, à Sancerre, mais aussi à La Charité qui a gardé jusqu'en 1914 de nombreuses vignes où l'on trouvait, comme dans le canton voisin de Pouilly, du chasselas et du sauvignon.

Une telle carrière ne consacre pas un vin de qualité ; à la même époque et sensiblement au même niveau de prix le négoce chablisien expédiait vers Paris des vins de Maligny ou de Chichée. Il faut cependant se garder de formuler un jugement par comparaison avec ce que nous pouvons observer aujourd'hui où la réputation d'un vin s'établit ailleurs que sur les comptoirs des cafés. Les consommateurs de ces vins blancs ne doivent pas être confondus avec la grande masse de ceux du "vin à trois sous" (2) ; la hiérarchie des prix établit une sélection parmi la clientèle ; le souci de suivre une mode, de se distinguer du commun, doit être pris en compte pour expliquer une attitude qui, par retour, conforte le renom d'un produit.

La guerre de 1914-1918, en faisant de Bourges un centre important de

-
2. Petit vin des environs de Paris consommé surtout dans les guinguettes. Par extension, vin de basse qualité, ayant souvent subi de nombreuses falsifications, et consommé au litre dans les cafés parisiens.

fabrication d'armements et de matériel militaire, a été l'occasion d'un accroissement considérable des consommateurs de vin ; le grand bénéficiaire en a été le vignoble de Quincy, relativement proche, et où l'on reconstituait alors en sauvignon ; Sancerre a profité de l'extension du même marché pour ses vins rouges. Il ne faut voir là qu'une occasion passagère d'enrichissement ; rien ne prouve que la vigne de qualité y ait trouvé des raisons de se développer : le marché régional, contracté de nouveau à ses dimensions du temps de paix est resté ouvert au quincy, surtout parce que ce dernier n'avait pas encore aligné ses prix sur ceux du marché parisien, comme l'avaient fait depuis longtemps les négociants de Pouilly et comme étaient en train de le faire, dans les années d'après-guerre, ceux de Sancerre. On peut en donner une preuve en citant la lettre qu'adresse le 5 novembre 1926 le directeur d'un établissement de vins en gros du Cher à un viticulteur de Quincy ; il lui indique les prix de la campagne 1926-27 : le pouilly fumé est coté 2000 F la pièce, le quincy, 600 F, et ce prix, note-t-on est en augmentation très nette sur les prix antérieurs (3). Le sauvignon de Sancerre qui commence à être connu à Paris atteint 440 F l'hectolitre en 1925 et 500 F en 1927. (4). Ces distorsions entre les prix de vin de même type, dans une même région, recouvrent beaucoup moins des différences de qualité que des inégalités d'ouverture sur le marché national. Pour sortir du cadre régional, les initiatives nécessaires peuvent être prises à l'intérieur des vignobles, par les négociants locaux ou des viticulteurs eux-mêmes ; elles peuvent provenir aussi du négoce distributeur à la recherche de sources d'approvisionnement. Presque toujours, mais à des dates différentes pour chacun des vignobles, les deux phénomènes ont joué. Leurs effets conjoints ont préparé, entre les deux guerres, une extension du marché et des formes de commercialisation qui ont trouvé leur pleine expression au cours des vingt dernières années.

-
3. Lettre à l'en-tête des "Etablissements Buteau" aux Bourdelins, près de Néronde (Cher) à M. RAPIN à Quincy. 5 Novembre 1926. (Archives personnelles de M. RAPIN, exploitées le 23 Mars 1967).
 4. D'après le Registre de comptes du propriétaire des Caves de la Perrière. (consulté chez M. M. ARCHAMBAULT à Fontenay, commune de Saint Satur, le 31 Décembre 1966).

b) L'élargissement du marché.

Les efforts individuels pour faire sortir de l'anonymat certains vins du Berry et du Nivernais, avaient existé de longue date. En 1878 des Sancerrois avaient déjà exposé à Paris des vins blancs qui furent primés. Mais longtemps encore la réputation de ce vignoble est restée attachée à la production de vins rouges, dont certains, de pinot pur, étaient de très bonne qualité. La reconstitution avait été faite, pour l'essentiel, en cépages rouges, d'autant que le grand débouché, au début du siècle, demeurait la Champagne : jusqu'à ce que la loi de 1911, sur la délimitation de la Champagne viticole l'eût interdit, les maisons de Reims et d'Épernay faisaient acheter sur pied des récoltes de pinot qui étaient expédiées en moût frais vers les lieux de "champagnisation". La fermeture de ce débouché a engagé plus nettement le sancerrois dans un réencépagement en blanc, chasselas et sauvignon. Les vins les plus ordinaires, rouges ou blancs étaient vendus dans les pays sans vigne d'alentour où le nombre des débits de boisson était très élevé ; domestiques et journaliers agricoles, très nombreux, y consommaient beaucoup de vin. Mais ce n'était pas là que pouvait s'affirmer ce vin de demi-luxe que certains viticulteurs s'ingéniaient à produire avec du sauvignon pur. Les négociants locaux qui vendaient à Paris, n'avaient pas le placement d'un vin à peu près inconnu. Aussi le mérite revient-il à des initiatives individuelles d'avoir fait connaître le sancerre blanc à la clientèle parisienne : la publicité faite autour des Caves de la Perrière y a beaucoup contribué, avec l'exploitation du cadre original constitué par d'anciennes carrières souterraines d'où on avait notamment extrait les blocs de calcaire qui ont servi à l'édification du viaduc de Saint-Satur. Quelques producteurs commencent à fréquenter assidûment les foires commerciales : Bourges, Saint-Amand-Montrond ; ils en reviennent avec quelques médailles qui les incitent à faire de la publicité dans les revues spécialisées. On cherche aussi le secours d'hommes politiques ; deux parlementaires du Cher oeuvrent pour faire connaître le sancerre. Des viticulteurs sancerrois prennent alors deux initiatives qui marquent une étape importante pour leur vignoble : l'une dès 1928 consiste à vinifier en rosé une partie des raisins noirs ; les années précédentes les prix des vins rouges avaient été de plus en plus distancés par ceux des vins blancs ; le vin rosé commençait à être à la mode ; en 1928 il s'est vendu 450 F l'hectolitre, le sauvignon 500-600F.

La seconde initiative concerne la vente en bouteilles; c'est une nouveauté en Sancerrois, et à Pouilly ; nous verrons qu'elle était, déjà courante à Chablis mais en Sancerrois, et à Pouilly la vente en bouteilles a un sens tout différent ; sans doute, comme à Chablis, elle permet de préciser très exactement la provenance du vin (on voit apparaître sur les étiquettes : "Clos la Perrière" ou "Chavignol-Les Monts Dammés") mais surtout elle est le signe d'une relation directe entre le producteur et l'acheteur ; elle porte le nom du propriétaire-vigneron, ce qui n'est pas sans intérêt au moment même où se développe la circulation automobile (la commercialisation en bouteilles est attestée en 1928 à Pouilly, en 1930-31 à Saint-Satur et à Chavignol). C'est aussi un premier pas vers l'indépendance vis-à-vis du négociant.

Ces débuts des formes modernes de commercialisation ont été très timides et peut-être doivent-ils leur succès au fait que, parallèlement, les vins blancs de Pouilly, de Sancerre et plus tard ceux de Quincy, ont été diffusés en France par les Etablissements Nicolas.

Dès 1919 la maison de Charenton a commencé à prospecter le vignoble de Pouilly, et dans les années qui suivent a acheté de 10 à 15 000 hectolitres de chasselas et un peu de blanc-fumé ; on sait qu'en 1923 un jugement a reconnu à chacun de ces vins le droit à une appellation d'origine (5). Le commerce local traditionnel, dominé de très haut par l'importante maison qu'était depuis plus d'un siècle le Château du Nozet continuait à diffuser les pouillys en France et inaugurait un commerce d'exportation vers l'Angleterre. De Pouilly les acheteurs des établissements Nicolas sont passés en Sancerrois bien que les quantités de vins blancs qu'ils y pouvaient rassembler fussent réduites ; on en était encore aux expéditions par fûts de 220 litres qui permettaient une collecte très fractionnée. Le choix des vins était sévère : seuls un petit nombre de villages ont été retenus comme fournisseurs possibles.

De leur côté les viticulteurs de Quincy s'étaient organisés pour prendre place sur le marché parisien ; ils avaient fondé en 1926-27 une société commerciale à laquelle était assigné comme but de trouver de nouveaux débouchés ; on s'était en effet vite aperçu à Quincy que le marché local, essentiellement berruyer, ne permettait pas de suivre l'évolution des prix qui se

5. Voir chapitre précédent.

produisait à l'échelon national. Quelques débouchés parisiens avaient entraîné des réajustements, mal acceptés par les clients de Bourges, qui ont abandonné Quincy avant même que l'appellation contrôlée ne lui fût acquise. Le négoce parisien aurait pu prendre le relais mais, pour une maison comme Nicolas dont la politique commerciale consistait à offrir d'une façon régulière à la clientèle des vins d'une qualité suivie, la succession très inégale des récoltes de Quincy, essentiellement à cause des destructions occasionnées par les gelées printanières, était un défaut inacceptable. Aussi le petit groupe des vigneron de Quincy fut-il obligé, pour imposer le nom de son vignoble, de multiplier les prospections auprès d'une clientèle potentielle de restaurateurs et d'amateurs étrangers ; les prix relativement bas du quincy (en 1938, un hectolitre coûtait, rendu chez un particulier, 475 F, tous frais compris, alors qu'un hectolitre de blanc fumé coûtait 700 F au départ de Pouilly), son caractère de vin blanc très sec qui correspondait à une exigence nouvelle, sa qualité comparable à celle des bons vins de sauvignon de Sancerre, lui ont valu d'être accepté dans un certain nombre de restaurants de niveau honorable à Paris et dans la banlieue résidentielle de la capitale ; en même temps, des clients belges et britanniques faisaient de ce petit vignoble le principal exportateur de l'ensemble viticole berrichon.

Quand a débuté le second conflit mondial, les petits vignobles du Centre qui venaient d'obtenir le bénéfice de l'appellation contrôlée avaient effectivement étendu leur horizon commercial bien au-delà de leur propre région. Leurs vins blancs commençaient à être vendus en bouteilles, dans des magasins de détail, à Paris et dans quelques villes françaises. Il serait cependant excessif de parler de marché national, parce que cette diffusion était extrêmement parcimonieuse et on cherchait longtemps et parfois en vain une bouteille de sancerre ou de quincy ... pour autant qu'on pût alors la chercher ; car ces noms eux-mêmes étaient peu connus. Ils l'étaient cependant, et pour cause, de deux sortes de clients dont il faut dire quelques mots parce qu'ils ont constitué un lien entre la clientèle très restreinte et de style ancien, grâce à laquelle, à travers tout le XIXe siècle et les premières décennies du XXe, le renom d'un vin de qualité s'est maintenu, et la clientèle d'aujourd'hui, large et anonyme, plus déterminée par des impulsions de la mode que par une longue tradition de consommation raffinée. La première de ces deux catégories de clientèle s'est recrutée dans la masse

nombreuse des émigrés originaires des vignobles ; Paris et sa banlieue ont été pour la plupart le nouveau point d'ancrage. Les liens avec le "pays" ont été rarement rompus et dans beaucoup de cas, une des manifestations concrètes du maintien des rapports avec le village natal a consisté en un approvisionnement fidèle en vin du terroir. L'entre-deux-guerres est l'époque des "barricailleurs", ces marchands de vin qui procuraient au client un fût de vin, au gré de son choix. Dans beaucoup de cas, la famille restée au village se chargeait de l'expédition. Commerce non négligeable au type duquel se rattache celui qui livre à une clientèle de passage un vin qu'elle a apprécié au cours d'un voyage : ce dernier a pris une ampleur subite à partir de 1937, avec la généralisation des congés payés, mais il préexistait, au moins pour Pouilly et surtout pour Sancerre, déjà très fréquentés en été. Et l'on mesure à ce propos combien la situation de Quincy lui a été défavorable : à l'écart de tout itinéraire fréquenté, sans ressources touristiques, dans un paysage sans relief, rien n'y attirait, rien n'y retenait le client éventuel. Et en retour, on ne tentait rien pour appeler l'attention sur la production essentielle du lieu.

La guerre allait bientôt marquer profondément le destin de ces vignobles.

c) Les incidences de la deuxième guerre mondiale sur le marché des vins du Centre.

On a dit plus haut (6) quelle chance avait représentée pour les vignobles de qualité l'obtention de l'appellation contrôlée à la veille de la guerre. Mais les avantages ont été diversement perçus et exploités. Dès juin 1940 la ligne de démarcation a laissé Chablis, Pouilly, Sancerre, en zone occupée, tandis que Quincy et Reuilly se retrouvaient en zone "libre", coupés des marchés parisien et berruyer. Sancerre et Pouilly, au contraire, pouvaient exploiter un marché élargi d'où un certain nombre de concurrents se trouvaient éliminés. En outre, en dépit des difficultés de circulation pendant l'occupation, les campagnes ont été activement sillonnées par les citadins en quête de ravitaillement ; une publicité habilement menée, surtout en Sancerrois, a préparé l'extension du marché et a multiplié les relations directes entre le client et le producteur. Les "Parisiens" ont été

6. Voir chapitre précédent.

ensuite, à leur corps défendant, des agents commerciaux à l'efficacité certaine mais difficile à évaluer : combien de nouveaux clients ont-ils décidé de visiter Sancerre parce qu'ils avaient appris qu'on pouvait s'y procurer "un bon petit blanc" ?

C'est sans doute aussi de cette époque que date la diffusion du sancerre et du pouilly dans de nombreux restaurants. L'enquête sur ce sujet est difficile à mener et les réponses qu'on obtient sont toujours embrumées d'incertitude ; qui s'en étonnerait ? On peut constater néanmoins que dès le retour à des conditions de vie normale, le sancerre apparaît sur la carte de nombreux restaurants. On est alors entré dans une époque marquée par un genre de vie nouveau, par une attitude nouvelle des consommateurs, par de nouvelles modes de consommation alimentaire. Autant la percée des vins blancs du Centre sur le marché national est tardive, autant le commerce de ceux de Basse Bourgogne et des chablis est ancien et solidement organisé. Une présentation globale était, pour cette raison, impossible.

II. Ancienneté du marché des vins blancs de Basse-Bourgogne

Eclipsé jusqu'à la fin du XIXe siècle par l'importance du commerce des vins rouges de toutes qualités, celui des vins blancs, qui n'en a pas moins toujours existé, a pris du relief à partir du moment où une demande accrue au tournant du siècle les a valorisés, et où les vins rouges ayant perdu les prestigieux chefs de file qu'avaient été les grands crus d'Auxerre et de Tonnerre, entraient dans une phase de long déclin. De tout temps Chablis et les communes d'alentour avaient maintenu l'originalité d'un centre producteur de vins blancs. Ceux de Chablis, après qu'eurent disparu les quelques grands crus blancs de Tonnerre et de Dannemoine, étaient restés au pinacle de la production icaunaise. Depuis longtemps aussi Chablis négociait non seulement les vins de ses propres terroirs, mais rassemblait une partie de ceux qui étaient produits dans une aire périphérique qui s'étendait de Joux-la-Ville à Pontigny, englobait occasionnellement de surcroît des communes qui étaient davantage dans le ressort de Tonnerre, comme Tissey et Serrigny, ou d'Auxerre, comme Saint-Bris.

a) Les intermédiaires locaux.

Ce commerce se faisait surtout à la commission, conformément à un

usage ancien qui, au début du XX^e siècle, n'avait guère varié (7). Les commissionnaires de Chablis étaient en même temps propriétaires de vigne dont ils commercialisaient les récoltes ; mais de plus ils agissaient en tant que négociants, achetant à d'autres des vins qu'il élevaient dans leurs propres caves. Leur travail de commissionnaires consistait à retenir des vins qui correspondaient à un ordre d'achat reçu d'un client. Dans chaque village, un tonnelier ou un vigneron servait d'intermédiaire au commissionnaire ; il goûtait les vins, marquait les feuilletes achetées : celles-ci demeuraient - elles quelques mois dans la cave du vendeur, il procédait à l'ouillage et au soutirage, préparait l'expédition. Tous les frais de garde du vin, le reliage des feuilletes, les charrois à la gare étaient réglés par le commissionnaire qui les facturait à son client en y ajoutant le montant de sa commission (Doc n° 9).

Le négociant commissionnaire était aussi, parfois, le caviste de négociants de Paris ou de Côte d'Or qui, après avoir acheté des "cuvées" dans le vignoble, confiaient le soin de les encaver et de les "garder" à un propriétaire-négociant chablisien : un de ces personnages a laissé des témoignages précis de son activité ; nous pouvons relever, dans ses registres, qu'en 1892 il achète pour un négociant de Dijon, "220 feuilletes de Béru, ... 128 feuilletes de La Chapelle..." pour lesquelles il loue "des celliers et des caves à Béru et Chablis" pour 50 F., prend une assurance contre l'incendie pour ces entrepôts provisoires, ainsi qu'une licence pour un trimestre à Béru. En 1902, nous pouvons lire, à la suite du "compte général des vins encavés..." pour un négociant de Paris et pour un négociant de Beaune, dans une cave louée au descendant d'un des plus gros propriétaires du début du XIX^e siècle, la somme que chacun des deux doit au commissionnaire-éleveur pour la location, les impôts, les frais de main d'oeuvre, les réparations et les achats de matériel. Dans cette cave sont entreposés des vins de cinq récoltes successives ; ils sont expédiés, à la demande des négociants, vers Paris ou vers Dijon. (Doc. 10 - II - 12)

b) Chablis, centre de redistribution des vins blancs de Basse-Bourgogne

Très tôt Chablis a acquis l'autonomie commerciale. A aucun moment, depuis le début du XIX^e siècle, des négociants d'Auxerre ou de Tonnerre n'y.

7. RICHARD J. - Production et commerce du vin en Bourgogne aux XVIII^e et XIX^e siècles. - Annales Cispalines d'Histoire Sociale n°3-1972

12
1891
octobre

Madame V^e Laurent et C^{ie} à ^{Reims} en vins /
à Cours-sur-Marne (Marne)

Vins de Eissy - Acheté à Eissy 206 ^{litres}
formant (à 140 litres par feuillette) la quantité
de 147 ^{feuillettes} 50 litres, acheté à
50^e la feuillette, soit au total

7367 85

payable le 3 Janvier 1892

Vins de Chennilly - Acheté à Chennilly
156 ^{litres} formant (à 140 litres par ^{feuillette}) la quantité
de 111 ^{feuillettes} et 122 litres, à raison de
60^e la feuillette, soit au total payable le 3 Janvier

6714 45

Vins de Beru - Acheté à Beru
270 ^{litres} formant (à 136 ^{litres} par ^{feuillette}) la quantité de
198 ^{feuillettes} et 103 litres, à raison de 60^e la
feuillette, soit au total

11925 45

Payable à divers échéances

Vins de Montallery - Acheté à Montallery
16 ^{litres} vin blanc fait avec des raisins rouges, à
45^e la ^{feuillette}, plus 5^e épingle. Livraison à 186 litres
par ^{feuillette}; contenance moyenne d'une ^{feuillette} litre 132 l
à dire 4 litres par ^{feuillette}, soit 66 litres. Soit
15 ^{litres} et 72 litres à 45^e plus 5^e épingle, soit

672 75

Payable comptant

Payé par des 2 fûts alcool

33 20

Payé pour des 2 fûts vides

10 95

18 ^{litres} feuillettes neuves à 7^e l'une

126 "

Total 474 ^{litres} feuillettes achetées

Commission, surveillance et remplissage des
vins, crevaque des fûts et 1/2 muids pleins 3 ^{litres} de vin

1422 "

Entonnage et mesurage des vins, soutirage 0,80 l. l. l.

329 20

Location de 2 celliers et de chantiers

160 "

A reporter

28751 85

150

M. A. Régner, Nour & Co.

Repart 100 So

9 mars -	Expédié : M. A. Régner, Nour & Co. - Dijon, en gare	
	de Dijon - Côte d'Or -	
	10 f ^{ts} n° 1168	3 f ^{ts} n° 1170
	10 f ^{ts} n° 1162	2 f ^{ts} n° 1170 A
	10 f ^{ts} n° 1167 B	3 f ^{ts} n° 1170 B.
	3 f ^{ts} n° 1169	
	En tout : 69 feuillets.	
	Soupage 1 ^{er} 25 de muni	50 60
	Chemin : le gouv de Châtillon 0.80 de muni	19 60
	Acquisit de 5 ^{te}	1
29 mars -	Soubs le 99 f ^{ts} restant en cave à jour, raison de 1525 de muni.	61 85
24 avril -	Soubs d'expédié : M. A. Régner, Nour & Co. - Dijon, en gare	
	de Dijon - Côte d'Or -	
	10 f ^{ts} n° 1167 B	1 85
	Soupage de 10 f ^{ts} 1 ^{er} 25 de muni	1 60
	Chemin : le gouv de Châtillon 0.80 de muni	
16 mai	Pour avoir encore le 10 f ^{ts} Nour expédié par M. A. Régner, Nour & Co. 0.80 de muni	6
	Pour avoir fait le soupage de 15 f ^{ts} Nour 0.80	
	16 f ^{ts} de Nilly, expédié le même jour, puis replacé	
	le 20 sur le chemin 0.80 de muni	32 75
10 Juin	Soubs le 100 f ^{ts} n° 1169, 1170, 1170 A, 1170 B : en tout 68 feuillets, ainsi :	
	Soupage simple de 18 f ^{ts} : raison de 1 ^{er} 25 de muni	11 25
	Soupage, soupage, et muni de 6 ards de f ^{ts} par feuillets : 50 f ^{ts} seulement ards en bois, à raison de 1 ^{er} 25 de muni	52 50
septembre par ards.	Soupage simple de 46 f ^{ts} par 1169 et 1170 A & B, à raison de 1 ^{er} 25 de muni	29 75
	Soupage, soupage complet de 46 f ^{ts} de 1167 - B, à raison de 2 ^{er} de muni	46
	Soupage, soupage et muni de 6 ards de f ^{ts} par feuillets : 96 f ^{ts} de Nilly qui s'avait ards en bois, à raison de 1 ^{er} 25 de muni	168
	Soupage simple de 33 f ^{ts} de Nilly primitivement ards en f ^{ts} , à raison de 1 ^{er} 25 de muni	29 50

A repartir

582 25

151

a - Dijon (suite)

	Repris	
septembre	Une aise rempli le vin chez M. Chanon	582 ²⁵
18 octobre	Exporté à M. A. Régner, More et Co - Dijon la 66 ^e bouteille de la cave n° 1167-B (en raison du vint soustrait - je n'ai pas soustrait à nouveau du vin)	2
	Une aise rempli, bords, joints et marges 0.30 de main	6 90
	Chanon - la gare de Châtillon 0.30 de main	16 80
	Acquis et 5 ^{te}	1 80
21 octobre	Rempli les vins (1 ^{er} journal)	5
	Pays les bois de la cave de Chéron, terre de main et de novembre 1902 ; par M. Régner, More et Co	150
	Augmentation de ma licence par suite de la récente loi ; fait à supporter par M. Régner	25
	Encore dans le courant de l'année, fait chez M. de Chéron que chez Ernest Chanon, 582 ²⁵ feuillets à déduire 11 ^e 1 ^{er} employés dans les différents remplissages ; restait donc 571 1 ^{er}	
novembre	Garde et surveillance 1 ^{er} par feuillets	571
	Rempli les vins	4

Total

1365³⁵

A déduire :

Repris en différents fois de 11 feuillets qui se sont
trouvés n°s par suite de différents remplissages (a ont
trouvés des feuillets à défaut que j'en ai remis) : raison
de 5^{te} l'une valeur

55

Reste dû

1310³⁵

Donné l'actuel le 27 janvier 1903

17 février 1903. Recu pour solda ci-dessus de
M. Régner, More et Co - Dijon
billet de banque et mandat poste le 1510³⁵

jouent un rôle seulement décelable. Pourtant le petit vignoble de vins blancs était alors cerné par des voisins de plus grande envergure à la tête desquels se trouvaient des places de commerce importantes qui étaient en même temps des centres d'expédition mieux placés que Chablis : Auxerre et Vermenton sur l'Yonne, Tonnerre sur l'Armançon, ont longtemps bénéficié de l'avantage d'être en même temps au coeur d'un grand vignoble et dans une vallée où la voie d'eau a de bonne heure été relayée par la voie ferrée. Chablis, au contraire est resté beaucoup plus longtemps isolé, et jusqu'à l'ouverture de la gare en 1882, il a fallu charroyer les vins jusqu'à Auxerre.

Cet isolement n'a-t-il pas freiné l'extension des cépages communs ? (8) On ne peut, en tout cas, manquer de constater que dès le début du XIX^e siècle Chablis fournissait une part importante des vins fins de l'Yonne (9), et de loin, la plus grande partie des vins blancs fins.

Il n'est donc pas étonnant que les spécialistes du commerce chabli-sien se soient recrutés sur place, parmi les connaisseurs formés par une longue expérience. Mais les commissionnaires-négociants locaux n'ont pas limité leur activité au commerce des vins fins dont une part leur a toujours échappé : celle qui était l'objet, entre producteur et acheteur, de transactions directes, d'ailleurs fort mal vues des intermédiaires (nous pouvons relever dans les carnets de l'un d'eux : "... se fournit aussi directement

8. Voir II^e partie. Ch. I

9. La statistique de 1812 donne la répartition suivante :

Superficie cultivée en vignes produisant :

Des vins supérieurs		Des vins communs	Total
Yonne	2 958	32 407	35 365
Arrondt d'Auxerre	2 000	12 130	14 130
de Sens	0	4 823	4 823
de Joigny	150	7 150	7 300
de Tonnerre	440	5 172	5 612
d'Avallon	268	3132	3 400

La proportion de vignes fines est beaucoup plus élevée dans l'arrondissement d'Auxerre (1/6) que partout ailleurs. La part des vignes de Char-donnay dans le vignoble de Chablis est au moins de l'ordre de 800 hectares (nous n'avons relevé, pour cette approximation, que les vignes des 1^e et 2^e classes même pour les communes qui comportent cinq classes de vigne).

au vignoble. Ne plus s'en occuper "). A côté des vins produits par les propriétaires de Chablis, soit la quasi-totalité de la production des meilleures côtes (10), les commissionnaires du bourg qui avaient logiquement dans leur rayon les "villages" du pourtour où l'on récoltait une proportion encore importante de vin de beaunois, ont annexé le vignoble commun des marges chabliennes, en se limitant toutefois à leur seule production de vin blanc. Ainsi, du domaine propre au sacy - Nitry, Joux-la-Ville - à celui des vins médiocres issus de mélanges de beaunois, de sacy et d'hivernage - Montigny-la-Resle, Bleigny-le-Carreau - en passant par des lieux intermédiaires où les conditions naturelles favorables permettaient d'obtenir d'assez bons produits à partir du sacy rehaussé d'un peu de beaunois - Chitry, Saint-Bris-, les négociants de Chablis ont très tôt au XIXe siècle, exploré un espace viticole nettement différencié.

Quand on examine les livres de vente de commissionnaires chabliens, il apparaît tout de suite que les vins blancs ordinaires sont l'objet de transactions massives : au début de novembre 1894, un négociant de Bercy se fait expédier 350 feuilletes de vin blanc parmi lesquelles 188 proviennent de Sacy (80 F le muid), 63 de Beine (95 à 100 F le muid), 43 de Chitry (80 F le muid), 26 de Fleys (100 F le muid). Il s'y ajoute quelques feuilletes de vin ordinaire de chablis (65 F et 75 F le muid, "non enfûté"). C'est donc là un cas, parmi beaucoup d'autres d'un achat qui ne comporte que des vins ordinaires, dont aucun n'est du chablis. On peut lui opposer un autre achat, réalisé le même jour pour le compte d'un négociant de Dijon : 254 feuilletes, soit la totalité de la récolte de deux viticulteurs, l'un de Milly, l'autre de Chablis, plus quelques feuilletes de premières cuvées prises dans deux autres caves de Chablis ; le lot de Milly comporte 114 feuilletes dont 12 sont de la Côte de Léchet ; tout le reste provient des terroirs de moindre valeur en contre-bas de cette côte : Petits Léchets, Charlevaux, ce qui explique que le prix moyen s'établisse à 125 F le muid. Le lot de Chablis comporte 100 feuilletes : 24 de première cuvée (Blanchot et Bouguerots), 63 de "Tête de 2e cuvée" (Vaulorent et Vaillons), 13 d'"ordinaire" c'est-à-dire d'un vin qui n'est pas de beaunois : le prix moyen est de 160 F le muid ; six feuilletes de grand cru (les Clos 1891) s'y ajoutent à raison de 350 F le muid.

10. Voir IIe partie chapitre 3.

L'activité des commissionnaires et des négociants chablisien a contribué à obscurcir la notion même de "vin de Chablis", pour tous ceux qui ont cherché à identifier une aire de production avec les limites à l'intérieur desquelles s'exerçait le commerce chablisien. Il suffit d'observer que celui-ci se référait au contraire à une terminologie extrêmement précise pour exprimer la valeur commerciale des vins, à la fois dans le cadre d'une hiérarchie absolue applicable à l'ensemble du vignoble de Chablis, et d'une hiérarchie relative, applicable soit à un village soit à une cave particulière.

c) L'échelle des valeurs des vins qui transitent par le commerce chablisien.

A Chablis même les négociants-commissionnaires n'ont jamais créé de confusion sur l'origine des vins livrés à leurs clients ; les quelques manipulations frauduleuses que nous avons pu relever sont peu de chose eu égard aux quantités négociées. Mais que se passait-il au bout de la chaîne ? D'où provenait le vin qui arrivait au consommateur ? Il est impossible de le dire ; on peut seulement penser que le vin expédié à un négociant parisien sous le nom de "vin de Chemilly" n'était pas livré comme tel au détail. Un procès de 1920 révèle que les limonadiers de Paris débitaient sous le nom de "chablis" tous les vins blancs secs de basse Bourgogne ; beaucoup plus tard seulement les négociants chablisien ont tenté d'étendre la notion même d'aire de production du chablis à tout l'espace qu'ils prospectaient(II)

Au début du siècle, G. CHAPPAZ, qui était alors professeur départemental d'agriculture de l'Yonne ne classait dans les "grands vins ou vins fins" que ceux de Chablis et de Milly (I2). Il entendait par là ceux que l'on désignait sous le nom des côtes qui les produisent, mais on ajoutait généralement : "tête de première cuvée" devant le nom. Si l'on considère la

II. PIC (A.) Le vignoble de Chablis -1935- Le négociant-commissionnaire auteur de cette plaquette défend l'idée d'un vignoble de Chablis étendu à 80 communes. Trente ans plus tôt il distinguait rigoureusement, sur les factures qu'il établissait, les vins de Chablis et ceux des villages d'alentour. En 1935 la réputation du chablis authentique est gravement atteinte par les fraudes et falsifications de toutes sortes. La production est très faible. Le commerce cherche à subsister en utilisant le nom de Chablis pour vendre des vins non conformes aux usages"locaux, loyaux et constants".

I2. CHAPPAZ (G.). Les vins de l'Yonne. R.V. Tome XVIII. 1902 p. 316

récolte de 1904, on relève qu'au pressoir, un muid de "Moutonne" valait 400 F. ; de "Blanchot", 360 F. . des Clos, 350 F. ; de Valmur, 325 F. ; de Bouguerots, 320 F. ; suivent dans la hiérarchie, les "premières cuvées", entre 250 et 315 F. ; puis les "secondes cuvées" de 200 à 250 F. A ce niveau apparaissaient les vins de Milly dont la côte de Léchet constitue le premier cru. Puis on trouvait des chablis dont on ne précisait pas qu'ils étaient de troisième cuvée, mais qui se traitaient à 180 F. Et, en bas de la gamme, des "chablis vigneron" entre 105 et 160 F. et des "chablis supérieur" à 145 F, puis, des "inférieurs" à 70-80 F. Ces vins n'étaient pas considérés comme des "vins de cuvées", nous dirions des vins de cru. Ils représentaient toutes les transitions possibles entre le vin de chardonnay pur mais de qualité médiocre et les vins de cépages communs. Le "supérieur" n'était que le meilleur des vins ordinaires.

Les vins du pourtour de Chablis, cette même année 1904, étaient achetés à des prix qui s'étagaient de 68 F (Montigny-La--Resle) à 150 F. le muid (pour un vin de Béru qui, précisait-on était de "pinot", la même transaction comportant un achat de vin de sacy, coté 102 F.) Sans entrer dans le détail, retenons qu'il existait une coupure nette entre les prix des troisièmes cuvées de Chablis et ceux des vins des villages d'alentour et que dans la plupart des cas il semble y avoir eu beaucoup de parenté entre les "chablis vigneron" et les "vins des environs" de Chablis. On en déduirait alors qu'une minorité de vins produits par les viticulteurs de Chablis provenaient du mélange de plusieurs cépages tandis que ç'aurait été le cas de la quasi-totalité des vins des alentours. La réalité est sensiblement différente et le témoignage de CHAPPAZ, est ici fondamental : "les vins blancs grands ordinaires participent des caractères du chablis avec les qualités atténuées. La tenue des vins grands ordinaires est surtout inférieure, quoiqu'ils soient produits aussi avec le pinot chardonnay. Il jaunissent plus facilement et n'ont pas les mêmes qualités de conservation." (13). Là en effet est la grande différence : les chablis, surtout de première cuvée, ne se consomment qu'après plusieurs années de conservation, et la plupart d'entre eux n'entrent dans les circuits commerciaux qu'un ou deux ans, parfois beaucoup plus, après la récolte, tandis que les vins des environs sont vendus massivement sitôt après le pressurage. il en résulte

une différence beaucoup plus grande des prix à la consommation.

d) Le marché du chablis jusqu'à la seconde guerre mondiale.

Pendant le demi-siècle qui a précédé la période contemporaine au cours de laquelle s'est établi un marché tout nouveau du chablis, les deux directions privilégiées prises par les vins blancs de l'Yonne étaient Paris et les places commerciales de la Côte Bourguignonne. Mais, dans ce dernier cas surtout, les vins étaient redistribués dans un vaste rayon, comme ceux de la Côte eux-mêmes. Observé du point de départ, le commerce des chablis et des vins ordinaires qui les accompagnent souvent, ne nous permet pas d'atteindre le marché de consommation, ou ne nous le permet que partiellement.

En dépit de la difficulté à distinguer le commerce du seul vin de Chablis, il est possible, en examinant le détail des achats des divers clients pendant un certain nombre d'années, de noter des différences sensibles entre les négociants :

. Quelques-uns ne s'intéressent pas aux crus de Chablis. Leurs approvisionnements se font en vins de Beine, de Tissey, de Chemilly, de Sacy, de Saint-Bris, etc. Les uns sont des négociants de Bercy (GOUIN, BOULLAY-MYOT) visiblement spécialisés dans la distribution de vins ordinaires, particulièrement de "vins de comptoir". Nous avons pu suivre l'activité du premier de 1890 à 1921, celle du second de 1890 à 1915 ; aucun changement d'orientation ne s'est manifesté durant cette période. Les successeurs de BOULLAY, mort en 1915, n'achètent plus à Chablis, mais à Auxerre, ce qui confirme la spécialisation de la maison dans les vins ordinaires.

. D'autres acheteurs de vins de la périphérie chablisienne sont des négociants champenois ; ils font de gros achats à bas prix : MERCIER se fait envoyer en 1891, 529 feuilletes de vins de Bleigny, Poilly, Beine, Venoy ; en 1892, 829 feuilletes, parmi lesquelles 100 contiennent du "vin blanc fait avec des raisins rouges, de Beine", 200 du "vin blanc fait avec des raisins rouges et blancs de St Bris", 320, du "vin blanc de Lignorelles", etc. On voit qu'on est loin du chablis. Ces vins étaient sans doute transformés en champagne. Les achats semblables des diverses maisons de Reims, Epernay, Vertus cessent après 1906. Mais ce courant commercial n'est pas éteint définitivement - peut-être même n'a-t-il jamais cessé - car nous le retrouvons dans les années 1925-1935 à destination de maisons de l'Aube et de la Marne fabriquant du mousseux.

. Le cas général est celui de négociants qui achètent à la fois des vins ordinaires et des vins fins. C'est alors qu'apparaissent les négociants de Côte d'Or et quelques uns de Saône-et-Loire. Avec quelques autres de Paris, ils sont les clients les plus importants et les plus réguliers. Chaque année il achètent des grands crus de Chablis, mais aussi des vins de première et deuxième cuvées. Très nombreux entre Dijon et Mâcon, on les trouve aussi dans l'Aube, à Troyes et aux Riceys, dans la Marne, et à Bordeaux, soit dans la plupart des grands vignobles ; on voit même apparaître sporadiquement des négociants de Saumur et des Côtes du Rhône.

. Dans les dernières années du XIXe siècle viennent prendre place, parmi les acheteurs importants les grandes maisons d'alimentation qui touchent directement le consommateur particulier ; l'une d'elles, qui deviendra bientôt les établissements Nicolas, est spécialisée dans la vente du vin.

E. NICOLAS, négociant en vins, installé, 22 rue Paradis à Paris, dans les années 1890 s'approvisionne à Appoigny où il ne peut guère trouver que des petits vins ; conjointement un commissionnaire de Chablis lui procure des vins de diverses qualités produits dans la région : en 1898, 1011 feuilletes pour la plupart de Poilly, Béru, Sacy, Joux-La-Ville, à 120-140 F. le muid, mais aussi 154 feuilletes de différentes cuvées de chablis où tous les grands crus sont représentés, et dont les prix varient de 245 à 400 F. le muid. La Maison Nicolas n'a pas cessé depuis lors de diffuser le chablis par l'intermédiaire de son réseau de succursales.

Des maisons d'alimentation comme J. DAMOY, LUCE, à Paris, les Economiques Troyens, à partir de 1900, achètent à Chablis des vins blancs ordinaires et quelques vins de cru, mais ces derniers, en faibles quantités. Le temps est encore lointain où le client particulier prendra l'habitude d'acheter des vins fins dans une épicerie de luxe. Le consommateur aisé se constitue une cave personnelle, alimentée par des achats dans différents vignobles, réalisés soit par l'intermédiaire de représentants, soit en s'adressant directement à un négociant local.

. Aussi voyons-nous cette clientèle bourgeoise jusqu'à la veille de la dernière guerre s'approvisionner en chablis, qui de plus en plus, lui est livré en bouteilles. Elle est constituée de médecins, de pharmaciens, de quelques rares professeurs, de gens dont la profession n'est pas mentionnée, mais qui résident à Paris dans les seizième et dix-septième arrondissements, ou à Nice, à Cap Martin, et dans divers châteaux.

. La diffusion des crus de Chablis se fait aussi par les restaurants ; certains, très réputés, comme le Café Voisin, rue Saint-Honoré à Paris. De 1878, où BRAQUESSAC acquit le café créé par le limonadier VOISIN à partir de ce qui n'était alors qu'un estaminet modeste, jusqu'à la disparition du restaurant célèbre en 1931, de 20 à 40 feuilletes, en majorité de grands crus furent consommées chaque année par des célébrités françaises et étrangères. Bien d'autres restaurants, à Paris et à Lyon en particulier, proposent, à la même époque, du chablis.

. Le renom du chablis, grâce à la publicité que lui ont faite les grandes tables françaises, grâce aussi aux démarches personnelles de négociants bourguignons, s'est étendu à nombre de pays étrangers. Avant la première guerre mondiale ce vin était apprécié par l'aristocratie russe. La Suisse, la Belgique, la Grande Bretagne, les Etats Unis consommaient du chablis à la fin du siècle dernier ; alors que les importations américaines cessent après 1918, le marché de Londres devient plus important. Mais la crise des années trente, la fermeture de fait des marchés d'Europe centrale et orientale, restreignent l'aire commerciale du chablis au territoire national .

Au cours des trente premières années du siècle le commerce des vins de Chablis a subi quelques modifications. Jusqu'à la délimitation des aires contrôlées, des vins de toutes qualités étaient vendus par le commerce chablisien ; dans la majorité des cas cependant, une certaine quantité de chablis au sens étroit du terme, suivait les mêmes voies. Ceci mentionné, et en ne se fondant que sur les opérations faites par un négociant-commissionnaire de Chablis, on peut remarquer que la prééminence parisienne du début du siècle n'existe plus à la veille de la Seconde Guerre : en 1901-1904, le négociant chablisien approvisionne 60 clients parisiens dont la plupart sont des négociants en vins, et 37 clients bourguignons qui sont tous négociants ; en 1929-1932, il n'y a plus que 58 clients parisiens, dont plus de la moitié sont des restaurateurs et des particuliers ; il y a désormais 51 clients bourguignons, presque tous négociants, répartis de Dijon à Villefranche-sur-Saône. Dans le même temps, le rôle de la Champagne a considérablement diminué, puisqu'on n'y trouve plus que 3 clients contre 10 au début du siècle ; dans l'Aube le commerce s'est concentré à Troyes, alors qu'il était auparavant dispersé dans le département : 13 maisons y commercialisent du chablis. La grande nouveauté - mais peut-on généraliser ? - est l'apparition de sept clients d'Auxerre : est-ce la conséquence de l'effacement

désormais à peu près total du vignoble auxerrois ?.

Dès le lendemain de la Première Guerre les expéditions de vins en bouteilles se sont multipliées et surtout ont porté sur des quantités importantes : plusieurs centaines, voire plusieurs milliers ; au début du siècle on ne voyait guère que des ventes de six à douze bouteilles de vin généralement vieilli. Le commerce du chablis est donc, entre les deux guerres, plus fractionné ; il porte sur des quantités moindres surtout en ce qui concerne les grands crus. La très faible production des vins fins, due pour partie à l'abandon de côtes excellentes et pour partie à une suite d'années où les accidents climatiques ont réduit les récoltes, a laissé le champ libre à nombre de falsifications et d'usurpations du nom. De 1930 à 1945 il semble que le chablis soit entré progressivement dans l'oubli.

B. L'essor du commerce des vins du sud-est parisien depuis la dernière guerre.

Après la Libération, la société française tout entière est entrée dans une phase de mutation profonde dont un des aspects significatifs réside dans un changement important des habitudes de consommation et en particulier des modes de consommation alimentaire. Ces changements n'ont pas eu la même incidence sur la consommation des différents vins du sud-est du Bassin Parisien ; il est utile de les analyser rapidement pour comprendre comment ils expliquent, dans une large mesure, les destins des petits vignobles parisiens depuis la dernière guerre.

I. Des modes alimentaires nouvelles.

Dès avant la guerre, le "vin de comptoir" avait notoirement reculé devant le succès croissant des apéritifs dont la variété même était une incitation à une consommation qui s'éloignait de plus en plus de celle du vin. Les chasselas de Pouilly comme les sacys ou les aligotés des environs de Chablis en avaient fait les frais. Mais ce changement, pour important qu'il soit, n'est intervenu que négativement. Il s'est accusé après la guerre et il n'explique ni le succès que connaissent très vite les sancerrres, les quincys, les pouillys fumés, ni l'éclipse durable des chablis.

a) Poissons et coquillages plus fréquents dans les menus.

La généralisation des transports automobiles a permis dans les années cinquante d'assurer l'approvisionnement en poissons et en coquillages frais non seulement des grandes villes, mais de celles de moyenne importance, et bientôt des bourgs ruraux. Les vins qui s'accordent le mieux avec ces mets sont des vins blancs secs, au bouquet discret comme le sont les vins de Sancerre et de Pouilly, à base de sauvignon, ou des chablis et des petits chablis, aisément consommables en "primeur" dans l'année qui suit leur fabrication. Les vins de sauvignon ont vite recueilli la faveur du public, sans doute à cause de leur bouquet particulier. Aussi, dès les lendemains de la guerre, le sancerre est apparu sur de nombreuses cartes de restaurants. A côté, le blanc-fumé de Pouilly, le quincy étaient moins répandus.

b) De nouveaux consommateurs.

Ce sont essentiellement ces "cadres moyens" dont le nombre est en accroissement rapide, et qui se démarquent de tout ce qui peut évoquer un style de consommation populaire sans pour autant pouvoir ou vouloir accéder aux modes de la consommation bourgeoise traditionnelle, en très net recul. Le cadre moyen est surtout attentif à suivre la mode du moment; il imite plus qu'il ne juge: que le personnage d'un film, dans les années 1955-1960 demande un verre de sancerre dans un bar ou une bouteille du même vin dans un restaurant, c'est une publicité gratuite qui touche à coup sûr un grand nombre de consommateurs en puissance.

Les relations amicales, les repas d'affaires, les "cadeaux d'entreprises" étaient autant d'occasions d'avoir recours à ces vins dont les prix demeuraient modestes en ces époques de lancement. La multiplication des magasins d'alimentation à rayons de plus en plus diversifiés et plus tard l'apparition des "grandes surfaces" ont mis ces vins à la portée de foules de consommateurs. Au total l'évolution de la société et des formes de distribution s'est révélée extrêmement favorable à la commercialisation en bouteilles des vins blancs du Centre et de l'Yonne. Il s'y est ajouté, plus modestement, le rosé de Sancerre; à l'époque du succès des rosés de Provence ou d'ailleurs; signe d'un temps encore, où refusant la dépense de deux vins qu'exigerait un repas convenable, on croit trouver un moyen terme entre le blanc et le rouge, en choisissant le rosé qui pourtant ne s'accorde à aucun mets.

En plus de toutes ces raisons il en est une dernière qui ne compte pas pour peu lorsqu'il s'agit de Pouilly ou de Sancerre : la facilité des déplacements grâce à l'automobile a donné toute sa valeur à la situation du premier, traversé par la nationale 7 à moins de 200 Km de Paris, et au site du second dont le pittoresque est un gage d'afflux de touristes. Il en est résulté un développement considérable de la vente directe par le producteur, qui a été le moteur essentiel de l'évolution des exploitations vers la monoculture de la vigne et le conditionnement du vin en bouteilles.

Ces dispositions favorables n'ont pas pu être également exploitées par tous les vignobles. Quincy et Reuilly sont pénalisés par leur situation, mais aussi par un niveau de production trop bas qui ne permet pas d'amortir les déficits dus aux intempéries. Chablis a subi ce dernier inconvénient jusqu'à ce qu'un équipement convenable protège les meilleures côtes contre le gel; mais ce sont là des investissements onéreux et des coûts d'exploitation élevés qui font que le chablis est un vin cher. Peut-être est ce la raison pour laquelle les viticulteurs ont adopté une autre voie d'expansion commerciale. Le cas du chablis est particulier à l'époque contemporaine, comme il l'était autrefois. De nouveau il ne peut être évoqué en même temps que les autres vignobles. Mais avant de présenter les modalités de l'essor de chacun d'eux, il faut jeter un regard sur la production au cours des dernières années.

II. La production.

Ses deux caractéristiques essentielles sont une augmentation globale depuis une vingtaine d'années et une grande variabilité interannuelle. L'augmentation du volume produit est un phénomène normal puisque nous avons vu que les principaux de ces vignobles ont non seulement accru leur superficie dans des proportions notables depuis vingt ans, ce qui signifie qu'ils sont constitués d'une part importante de vignes jeunes, donc grosses productrices, mais aussi parce que leur état sanitaire est maintenant très bon et que la sélection a permis d'augmenter le rendement de chaque cep. Les irrégularités dans la production sont dues à des accidents atmosphériques. Cependant le dernier dont les effets ont été réellement catastrophiques remonte à 1957: deux gelées, au milieu d'avril et au début de mai, avec des minima de -7°C , ont anéanti les récoltes. Le vignoble le plus éprouvé a été celui de Pouilly où l'on a obtenu 735 hectolitres de vin sur 420 hectares.

Les conséquences ont été d'autant plus durement ressenties que nulle part il n'y avait de stocks en cave, les récoltes précédentes ayant été elles-mêmes déficitaires. Dans de telles conditions les courants commerciaux renaissants ne purent être maintenus. Mais un phénomène inverse s'est produit en 1960 où les pluies de septembre ont gonflé la vendange jusqu'à des rendements exorbitants (un vigneron du Sancerrois nous confiait qu'il avait obtenu plus de deux cents hectolitres à l'hectare dans certaines parcelles ! Bien évidemment ce n'était que du vin de si piètre qualité qu'il était à peine commercialisable). Cette récolte inattendue a partout posé des problèmes de logement difficiles à résoudre, et plus encore des problèmes d'écoulement ; beaucoup de vins furent vendus au prix du vin ordinaire.

Mais voyons quelques chiffres : Pouilly, en 1955 a produit 5000 hectolitres de blanc-fumé et 11 000 de chasselas ; en 1972, 5 000 hectolitres de chasselas et 14 000 de blanc-fumé ; en 1976, plus de 20 000 hectolitres de blanc-fumé et 3 ou 4 000 de chasselas. - Quincy a des récoltes de 3 000 à 8 000 hectolitres, Reuilly et Menetou-Salon, de 1 000 à 1 500. Sancerre qui déclarait une dizaine de milliers d'hectolitres en appellation contrôlée en 1955 passe à 36 000 en 1972 et à 50 000 en 1976, dont 80 % de sauvignon.

Chablis atteint une production moyenne de 50 000 hectolitres, avec une année de maximum en 1970 (74 500 hl) flanquée de deux années de petites récoltes (1969 : 22 400 hl ; 1971 : 26 700 hl) ; la production des grands crus représente moins du dixième du total, celle des premiers crus, moins du quart, le chablis presque la moitié. Le commerce de tous ces vins a beaucoup évolué au cours des vingt dernières années ; il faut maintenant en suivre le développement au moins dans ses grandes lignes, en respectant, une fois de plus, la spécificité du cas chablisien. (Tableau n° 14)

III. Le commerce des vins du Centre.

A parcourir les villages du sancerrois ou du vignoble de Pouilly, on a l'impression que chaque viticulteur opère directement lui-même la commercialisation de sa récolte, tant l'effort publicitaire individuel est important et tant est répétée l'offre de vente en bouteilles au touriste de passage. Cet aspect, sur lequel nous reviendrons, masque une réalité moins visible : la plus grande partie de la production passe en fait par l'intermé-

EVOLUTION DE LA PRODUCTION DU CHABLIS (en hectolitres)

Années	Gd Crus	Ier Crus	Chablis	Petit-Chablis	Total
1944	949	6 641	3 937	4 870	16 397
1945	53	241	66	122	482
1946	621	4 447	2 067	3 782	10 917
1947	847	6 652	3 625	4 800	15 924
1948	565	4 717	2 457	3 253	10 992
1949	599	4 402	2 071	2 659	9 731
1950	1 040	8 746	4 561	6 966	21 313
1951	9 (gels)	3 925	2 705	3 512	10 151
1952					13 458
1953					5 498
1965					22 466
1966					36 150
1967					25 465
1968					33 000
1969					22 395
1970					74 498
1971					26 691
1972					38 290
1973	4 458	19 338	30 249	10 249	64 294
1974	3 115	11 981	29 782	9 300	54 178
1975	3 907	15 591	29 443	9 543	58 484
1976	4 444	16 721	31 934	8 387	61 486
1977	4 147	16 958	26 251	1 856	49 212

Source : Déclarations de Récoltes.

Tableau n° I4

Production totale déclarée en chablis et en petit chablis de 1944 à 1953 et de 1965 à 1977.
Quantités récoltées en Grands crus, Premiers crus, chablis et petit chablis de 1944 à 1951 et de 1973 à 1977.

diaire du négoce ou de la coopérative.

a) Le rôle des négociants.

Les petits vignobles exceptés -Menetou-Salon, Reuilly - dont la production est trop faible pour qu'un négociant, même local, s'y intéresse, tous les autres bénéficient de la présence sur place d'une ou plusieurs maisons de vins. A côté des établissements spécialisés dans le commerce du vin, quelques viticulteurs, dans les villages, ont une patente de négociant qui leur permet de commercialiser, outre leur propre récolte, celui d'un certain nombre de petits vigneron peu équipés. Rien n'exclut que ces viticulteurs-négociants fournissent à leur tour des maisons plus importantes.

Ces négociants locaux forment un réseau parfois dense : à Pouilly, à côté du Château du Nozet, le plus vieux et le plus important établissement, deux autres maisons sont installées, l'une à Pouilly, "Les grands vins du Val de Loire", l'autre au hameau des Loges : "Les blancs-fumés de la Loire". A Sancerre, les négociants sont soit de très anciennes maisons d'origine locale, qui possèdent en outre, à l'instar du Nozet, un vignoble important, soit des maisons plus récentes, telle la filiale des établissements Cordier de Bordeaux, installée à Bué. Leur présence n'exclut pas l'activité de négociants extérieurs, d'envergure nationale, comme les Etablissements Nicolas, ou régionale, comme "La société des Vins Fins de Touraine", "La Maison du Rosé" créée par un groupement de viticulteurs organisés en S.I.C.A. à Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire) ou les établissements Millot de Nevers, qui s'approvisionnent dans tous les vignobles du Centre.

Au même titre que les coopératives - mais celles-ci sont de création récente - les négociants sont indispensables aux viticulteurs des villages qui sont peu visités par les touristes ; la part de commercialisation en bouteilles est pour eux, minime. Ces vignerons sont souvent en même temps agriculteurs ; ils ont intérêt à se défaire le plus tôt possible de leur récolte et à en toucher le montant. Mais parmi tous les autres, même les mieux placés et les plus importants, bien rares sont ceux qui assument la commercialisation de la totalité de leur récolte ; en général, ils conservent toujours quelques liens avec un négociant pour réserver la chance d'écouler une part d'une récolte excédentaire, comme ce fut le cas pour beaucoup en 1970, ou pour se procurer rapidement de l'argent lorsqu'un investis-

sement dispendieux a compromis la trésorerie.

Aucun contrat ne lie le producteur et le négociant en dehors de celui par lequel un marché est conclu. Aussi une récolte faible et de bonne qualité, incite-t-elle les viticulteurs à spéculer quelque temps à la hausse en repoussant les sollicitations des négociants qui, au contraire, cherchent à acheter le plus possible. Cette attitude a été, en 1971, le point de départ d'une série de manoeuvres de la part des négociants, qui ont abouti deux ans plus tard, à placer un grand nombre de viticulteurs - de Sancerre aussi bien que de Chablis - dans une situation extrêmement difficile. Le "commerce", redoutant de se trouver une nouvelle fois à court de vins, a constitué en 1972 des stocks considérables : partout, les viticulteurs, éblouis par les prix offerts, ont vidé leurs caves d'une récolte au demeurant très médiocre. Ces vins de 1972 se sont ensuite mal vendus et des négociants qui en étaient encombrés, n'ont pas acheté en 1973 où, malgré la qualité de la récolte, les prix sont tombés très bas. Il y a eu des jours sombres au printemps de 1974 pour bien des viticulteurs de Pouilly et de Sancerre et nous avons pu voir alors des caves où toute la récolte précédente était encore intacte.

Cette crise de mévente a largement dépassé le cadre de nos petits vignobles, mais elle a mis en lumière la fragilité des situations de tous ceux qui ne s'étaient pas constitué une clientèle particulière suffisamment étoffée ; ce fut une incitation à mettre en bouteilles une part plus grande de la récolte, car même les coopératives, pourtant créées dans le but de pallier les incertitudes du négoce, n'avaient pas pu, dans cette crise, jouer un rôle modérateur.

b) Le rôle des coopératives

La coopérative est la seule structure commerciale importante, dans les petits vignobles, tel Ménéteau-Salon ; mais à Pouilly comme à Sancerre elle a été créée pour valoriser au maximum la production de petits viticulteurs. Les coopératives collectent les vins en vrac mais elles vendent en bouteilles à des organismes distributeurs importants. La valeur ajoutée se traduit à terme, par une rémunération supplémentaire des récoltes. Examinons plus en détail le cas de la Coopérative de Sancerre.

Elle a été créée en mars 1963 sur l'initiative d'un groupe de vignerons qui souffraient particulièrement d'un ralentissement des ventes depuis

1960 ; cette année de très grosse récolte avait été l'occasion d'achats massifs à bas prix par les négociants. Les établissements Nicolas avaient fourni des futailles de 600 litres aux vignerons qui ne savaient où loger leurs récoltes, et avaient acheté de grandes quantités de vin. Mais ce fut la dernière année. La très grosse récolte de 1960 n'avait pas été totalement vendue ; les deux suivantes furent plus réduites et, quoique de meilleure qualité - notamment celle de 1962 - s'écoulèrent difficilement et imparfaitement, le négoce étant encore encombré par ses achats de 1960. (On a vu réapparaître le Sancerre 1960 sur la carte des vins "Nicolas" en 1975 : ce vin payé 0,80 F. le litre était alors proposé à 15 F la bouteille). La coopérative devait, dans l'esprit de ses créateurs, pouvoir régulariser les cours en gardant les vins sur lesquels les négociants étaient tentés de spéculer à la baisse ; dès le départ il y eut 215 adhérents qui ont participé à la formation du capital social en prenant des parts dont chacune représentait la valeur d'un hectolitre de vin, soit à l'époque 75 F. Le nouveau coopérateur souscrit un engagement valable dix ans, aux termes duquel il doit fournir chaque année à la coopérative soit la totalité, soit une fraction précise de sa récolte. Le vin doit être livré fermenté et exempt de lie, et provenir uniquement de cépages bénéficiant de l'appellation contrôlée. La coopérative fixe les dates de livraison. Dans le cas d'engagement d'apport total, la coopérative doit prendre toute la récolte avant le 15 septembre suivant. Au début, la coopérative pouvait accepter l'apport total de récolte sous forme de raisin : il s'agissait alors d'aider de petits producteurs qui n'avaient aucun matériel et qui livraient auparavant leur vendange à un viticulteur-négociant local. Aujourd'hui, on ne peut livrer que du vin, et, depuis 1973, le minimum d'apport a été fixé à 20 % de la récolte telle qu'elle apparaît sur la feuille de déclaration destinée à l'administration des Contributions Indirectes. Tout coopérateur qui ne livre rien pendant trois ans est exclu.

La "Cave des vins de Sancerre" (le mot "coopérative" n'apparaît pas dans sa raison sociale) a connu un démarrage rapide qui a posé à ses administrateurs des problèmes d'équipement à résoudre dans la hâte : 1 000 hectolitres de la récolte de 1962 ont alimenté l'exercice de départ, mais les vins médiocres de 1963 étaient encore en cave quand sont arrivés ceux de 1964. La recherche active d'une clientèle de grandes maisons de distribution a marqué très vite des succès notables : les établissements Nicolas,

les vins du Postillon, les Docks Rémois, les Docks de l'Ouest, le Familistère (Vichy, Briare), les Docks de France (Tours), Inno France (Paris), intéressés par des lots homogènes de même qualité, en bouteilles ou en vrac constituaient dès 1965 des débouchés importants. La Coopérative assure en outre une qualité suivie grâce à une politique sérieuse de choix des vins chez les viticulteurs et à des assemblages judicieux qui permettent de présenter chaque année trois qualités différentes. En 1973, après une augmentation rapide du volume traité, consécutive à l'époque de grand développement du vignoble, la cave a vendu 4 500 hectolitres ; mais la crise de mévente dont il a déjà été question s'est brusquement manifestée au cours du deuxième semestre de 1973 et a duré jusqu'en mai 1976 où la reprise a été brusque ; mais pendant deux ans les coopérateurs n'ont presque rien touché, et l'amertume était grande à Sury-en-Vaux où se trouve le nombre le plus élevé de viticulteurs qui livrent la totalité ou la plus grande partie de leur récolte à la Cave.

RESIDENCE ET APPORTS DES VITICULTEURS A LA
CAVE DES VINS DE SANCERRE

Tableau n°15

COMMUNES	Nombre de coopérateurs selon la part de récolte livrée :									Nombre de Coopérateurs
	100 %	90 %	80 %	70 %	60 %	50 %	40 %	30 %	20 %	
CREZANCY	3			2		2	3	5	12	27
MAIMBRAY (I)	3					2		1	12	18
MENETREOL		1	1			5	1	1	1	10
SANCERRE				1		2			5	8
SAINT SATUR						2		1	2	5
SAINTE GEMME	4	1		3	2	2			2	14
SURY-EN-VAUX	19	1	4	9	10	13	6	4	6	72
VERDIGNY	2				2	4		5	14	27
T O T A L	31	3	5	15	14	32	10	17	54	181

(I) Hameau de Sury-en-Vaux

En 1976 ont été inaugurés de nouveaux chais qui doublent la capacité de stockage de la Cave. Dans le même temps on a prospecté des régions où la coopérative n'avait pas de clients: le Nord, les côtes de la Manche, la Loire Atlantique où de gros négociants groupent les vins de la Loire pour l'exportation. Car il ne suffit pas de débarrasser les caves des adhérents : il faut essayer de vendre vite ; le prix d'une récolte n'est fixé que lorsqu'elle est totalement vendue ; ensuite seulement intervient le paiement des coopérateurs. Ceux-ci peuvent, en principe, obtenir des prêts de campagne du Crédit Agricole, mais en cas de mévente tout crédit est suspendu. Les récriminations de certains adhérents, en 1976, étaient aussi motivées par le fait que la courbe des prix, ascendante jusqu'en 1972, avait subi ensuite une rupture brutale en 1973 : le prix du litre de vin avait lentement progressé de 2 F à 3,50 F. entre 1963 et 1970, rapidement ensuite : 5,50 F. en 1971, soit 0,50 F. de plus que ne payait le négoce, pour attirer de nouveaux coopérateurs ; le sommet de la courbe avait été atteint pour la récolte de 1972 (6F. le litre), cependant de mauvaise qualité. Celle de 1973, plus convenable fut payée tardivement 4,50 F. La bouteille de vin en 1974 était vendue 4,50 F. par lots d'au moins 2 000. C'est dire combien les prix étaient encore tombés. Les grosses demandes du deuxième semestre 1976 ont commencé de rétablir la situation.

A Sancerre, comme à Pouilly et à Menetou-Salon, mais aussi à Chablis et à Saint-Bris, la coopérative garantit les viticulteurs contre le risque d'être, au moment des vendanges, encombrés par les vins de la récolte précédente. Combien, pour libérer leurs caves, étaient obligés autrefois de céder aux offres des négociants qui, connaissant les situations, fixaient des prix extrêmement bas assortis de la promesse d'enlever rapidement leurs achats !. La coopérative, libérant l'exploitant de tout travail de cave après le premier soutirage, lui permet d'exercer une activité agricole d'où il tire des revenus réguliers. Mais elle ne favorise pas la recherche de formes personnelles de commercialisation qui ajoutent une plus-value importante à la production. Les formules de coopération partielle permettent cependant d'associer à la sécurité que procure le recours à la Cave coopérative, des tentatives individuelles plus rémunératrices.

c) La vente directe

C'est une forme de commercialisation qui a connu un grand développement

dans tous les vignobles du Centre, en partie parce qu'il n'y existait pas une infrastructure commerciale très ancienne et très solidement établie comme à Chablis : outre qu'il s'agissait ici de productions moindres et fractionnées, les vins qui sont aujourd'hui l'objet du commerce des vignobles berrichons et nivernais sont très différents de ceux qui étaient expédiés de ces mêmes vignobles au siècle dernier : la réputation du sancerre blanc s'établit depuis vingt-cinq ans comme celle du blanc-fumé ; celle des grands crus de Chablis existait déjà au début du XIX^e siècle ; les Etablissements Nicolas s'approvisionnaient à Chablis à la fin du siècle dernier ; ils se sont intéressés à Pouilly et Sancerre entre les deux guerres, et, de temps en temps à Quincy après 1950.

Aussi la période d'après-guerre est-elle marquée par un très grand effort de commercialisation individuelle tant à Sancerre qu'à Pouilly, mais aussi à Quincy et, plus modestement et plus tardivement à Reuilly. Cet effort s'est développé dans trois directions : l'exploitation d'une clientèle potentielle de passage, la recherche de clients particuliers - consommateurs individuels, restaurateurs, maisons d'alimentation - , la recherche de débouchés à l'étranger. Ces initiatives n'ont pu se développer qu'à partir du moment où le conditionnement du vin en bouteilles est devenu une activité intégrée dans l'exploitation. La situation favorable sur une route très fréquentée, dans le cas de Pouilly, ou la valeur attractive d'un site touristique, comme celui de Sancerre, ont été, au départ, des facteurs d'incitation à toucher directement la clientèle. Par voie de conséquence, apparaît le rôle de frein que joue l'isolement à l'écart des grandes voies de passage, qui explique la lenteur, voire la prudence avec lesquelles on abandonne peu à peu les formes traditionnelles de l'exploitation polyculturelle : à Pouilly, le village des Berthiers, à 50 mètres de la nationale 7 est composé de viticulteurs purs, dont certains ont migré pour s'installer au bord de la route ; la quasi-totalité des récoltes est mise en bouteilles ; une partie en est vendue directement aux automobilistes de passage invités à s'arrêter par des panneaux publicitaires, l'exposition d'un vieux pressoir, et aussi l'aménagement d'aires de stationnement d'accès facile. Mais à 500 mètres de là, le hameau des Cassiers ignore tout de cette activité ; les viticulteurs y sont polyculteurs, ils livrent leur vin au négociant ou à la coopérative.

Tous ces vignobles sont représentés aux grandes manifestations commerciales nationales : Salon de l'Agriculture où, en plus des stands "régionaux", les vins de quelques viticulteurs sont offerts à titre privé ; Foire de Paris, Foire de Mâcon, etc... Des groupes folkloriques locaux, comme la "Sabotée sancerroise", animent des manifestations publicitaires : Saint-Vincent sancerroise à Paris où l'on déguste gratuitement du Sancerre, diverses fêtes locales dont le thème est toujours celui du vin. Ajoutons à cela, les caves et caveaux autour desquels on fait une publicité considérable : à Sancerre, l'aménagement des "Caves de la Mignonne" par l'Union Viticole, dans d'anciennes carrières, permet d'accueillir en même temps des centaines de personnes ; le lieu sert aussi bien à la présentation de vins ou de fromages qu'à des festivités diverses, bals, concerts, etc. Bué et Menetou-Salon ont leur caveau, géré par le syndicat viticole local ; les caves de la Perrière, qui appartiennent à un viticulteur de Saint-Satur, connaissent depuis la guerre un succès soutenu ; elles sont un des plus anciens supports publicitaires du Sancerrois.

En participant aux foires régionales, en prospectant eux-mêmes, ou par l'intermédiaire de représentants à carte multiple, le marché parisien et celui de province et de l'étranger proche (Belgique, Hollande principalement), les viticulteurs sancerrois, comme ceux de Pouilly et de Quincy ont réussi à se créer une large clientèle qu'a encore étendue le recours à des exportateurs. On ne peut pas chiffrer l'importance des ventes directes par les viticulteurs parce que les organismes viticoles locaux ne s'en étant pas soucié, le dépouillement des archives des contributions indirectes était hors de notre portée ; en outre, l'utilisation généralisée des "capsules représentatives de droits" ne permet plus de localiser la destination du produit, précision qui aurait été pour nous du plus haut intérêt. Tentons cependant de donner une idée rapide de l'aire commerciale des vins du Centre.

d) Marché intérieur et marché étranger

A l'exception des vins de Menetou-Salon pour lesquels le marché berruyer est sans doute le plus important, tous les autres, de Pouilly à Reuilly trouvent à Paris leur principal marché de consommation. Non seulement la clientèle particulière y est la plus nombreuse, mais beaucoup de cafés proposent du Sancerre ou du Pouilly au comptoir, comme beaucoup de restaurants sur leurs cartes. Nombre d'épiceries, de maisons de vins spécialisées, en tiennent sur leurs rayons. Les magasins à succursales multiples - Nicolas, Damoy,

etc - les supermarchés, diffusent ces vins dans toute la France ; le quincy les y accompagne souvent. Les reuilys, au contraire sont rares ; leur faible production les a jusqu'à présent, destinés à une clientèle restreinte de particuliers et de restaurateurs. Tous sont, par leurs prix, accessibles à la grande masse des consommateurs.

Il est d'ailleurs difficile d'en donner une idée précise tant les différences sont grandes d'un point de vente à un autre, pour un produit de même origine. Prenons cependant quelques repères : la carte 1976 des établissements Nicolas propose un pouilly-sur-Loire 1975 (chasselas) à 7,50 F. la bouteille, un pouilly-fumé 1975 à 10,50 F., un sancerre blanc 1974 à 14,50 F. A la même époque on pouvait trouver dans certains magasins dits "super marchés", tant dans la banlieue de Paris que dans la région méditerranéenne, un sancerre mis en bouteilles en Maine-et-Loire à 5,85 F. - 6,50 F. ; dans d'autres magasins du même type, des sancerres, pouillys et quincys diffusés par la filiale sancerroise d'une grande maison bordelaise à 10 et 12 F. Fait plus exceptionnel, un sancerre 1972, donc d'une mauvaise année, était affiché 24,50 F. chez un traiteur de la proche banlieue ouvrière parisienne. On noterait les mêmes différences entre vins de même récolte et de même provenance, sur les cartes des restaurants. Dans une certaine mesure ces prix s'appliquent à des qualités différentes d'un même vin. On est loin cependant de retrouver les mêmes écarts au départ des lieux de production ; on a dit plus haut que la Cave de Sancerre avait vendu les vins de 1974 à un prix moyen de 4,50 F. la bouteille. En vrac, en cette période où sévissait une mévente dont aucun signe n'annonçait la fin, les négociants avaient payé 3 F. le litre ; on parlait même avec sévérité en 1975, dans les milieux viticoles, de certains producteurs qui auraient cédé leur récolte à 2,50 F., tant en Sancerrois qu'à Menetou-Salon. La même année, à Reuilly où l'on pouvait trouver d'excellentes bouteilles à 6 ou 7 F., certains avaient vendu à 3,60 F. le litre par crainte de ne pouvoir dégager leurs caves.

En 1975 encore, un viticulteur de Morogues (vignoble de Menetou-Salon) dont toute la récolte était négociée en bouteilles et qui, pour cette raison, n'éprouvait qu'à peine les effets d'une crise de mévente due surtout à l'attitude des négociants, vendait à des clients de passage 6,50 F. ses vins blancs et rosés, 7 F. le vin rouge de pinot. En 1976 les sancerres, et les pouillys de l'année précédente valaient de 9 à 12 F. la bouteille ; la récolte de 1976, suivant l'augmentation générale des vins d'appellation

contrôlée en France était l'occasion d'une hausse de 25 à 30 %.

Les vins blancs secs du Centre connaissaient indiscutablement un essor à la mesure de l'extension récente des vignobles qui les produisent. Mais est-il nécessaire de rappeler qu'ils représentent une production très faible ? Moins de cent mille hectolitres par an, soit une offre extrêmement étroite en face d'une masse considérable de consommateurs potentiels. Ils se heurtent cependant à certains concurrents qui ont sur eux l'avantage de la quantité : dans la gamme inférieure des prix, les vins de Loire Atlantique, muscadet et gros plant ; dans la gamme supérieure, les vins d'Alsace et les chablis.

Sur le marché étranger, la percée des vins blancs du Centre est récente. En Europe, elle est directement liée à l'élévation du niveau de vie, au développement du tourisme, à certains aménagements de la distribution ou du régime des importations ; c'est particulièrement le cas en Grande Bretagne où les circuits de distribution, qui aboutissaient à des détaillants spécialisés, ont été bouleversés à partir de 1966 lorsque les brasseries ont commencé à vendre, en même temps que de la bière, des vins et des spiritueux : vingt mille points de vente nouveaux ont été ainsi ouverts aux consommateurs de vin. A son tour, le commerce intégré, qui laissait jusqu'alors la distribution du vin à des détaillants spécialisés, a fait une place de plus en plus importante, dans ses magasins, aux vins en bouteilles dont la consommation se démocratisait (14). En Belgique, en Allemagne, en Suisse, aux Pays-Bas, la consommation des vins blancs a fortement progressé. A côté d'un commerce traditionnel de vins chers importés en petites quantités, celui des vins du Centre a trouvé aisément sa place. Les Etats Unis et le Canada en importent également ; pour des raisons particulières - l'action personnelle d'un des propriétaires du château du Nozet - le pouilly-fumé a précédé les autres vins sur le marché américain et surtout il a, à peu près seul, pénétré en Amérique du Sud, particulièrement en Argentine. On pourrait dresser une liste relativement longue de pays qui reçoivent quelques caisses de ces vins, et c'est sans doute une satisfaction personnelle pour un viticulteur sancerrois d'avoir réussi à prendre place sur le marché suédois, mais cela ne représente pas grand'chose, sinon

14. Centre National du Commerce Extérieur. Notice à l'Usage des Exportateurs de vins et spiritueux vers le Royaume Uni. juin 1971.

un élément pittoresque de publicité.

La production des vins rosés et des vins rouges n'atteint pas dix mille hectolitres dont les neuf dixièmes pour le Sancerrois. L'offre est si modeste que les grands négociants ne s'y intéressent pas. Restaurateurs et clients particuliers suffisent à l'écoulement de la production ; l'aire commerciale est naturellement beaucoup plus restreinte que pour les vins blancs : régionale et parisienne pour les sancerres et les reuillys, berryère pour les vins de Menetou-Salon. L'augmentation de la demande de vins rouges depuis quelques années a masqué une certaine désaffection pour les rosés ; mais les bons sancerres rouges que se procurent quelques rares restaurants - à Bourges, à Auxerre, notamment - sont chers. D'autres traités à la façon beaujolaise, c'est-à-dire issus de vendanges qui ont peu cuvé, sont lancés plus massivement dans l'année qui suit la récolte, par une chaîne de restaurants où le vin est distribué à volonté. Ces vins de primeur, clarets, n'élèvent pas très haut la renommée du sancerre. Les seuls qui soient dignes d'intérêt sont ceux qui ont été gardés plus d'un an en fût avant d'être mis en bouteilles : mais ils sont retenus d'avance par les amateurs.

Considérés dans leur ensemble, les vins du Centre ont été l'objet d'une réelle réussite commerciale au cours de la dernière décennie. L'augmentation de la production n'a pas engendré de difficultés durables d'écoulement. La bonne qualité de la récolte de 1976, parfaitement mise en valeur par une campagne publicitaire développée à l'échelon national a entraîné un gonflement subit de la demande qui a permis d'éponger les stocks et de restaurer certaines réputations éprouvées depuis la fâcheuse année 1972. Le grand bénéficiaire de cette réussite a été le vignoble sancerrois : la traduction la plus sensible en est l'élévation brusque des prix, plus marquée ici qu'ailleurs.

Mais tandis que Sancerre, (50 000 hl produits en 1976. - 15 000 exportés) Pouilly et les petits vignobles barrichons prenaient solidement place sur le marché national, inaugurant récemment un courant d'exportation, auquel n'accèdent qu'une minorité de producteurs, Chablis, dès le lendemain de la guerre se tournait d'une façon délibérée vers l'étranger, délaissant le marché français où sa réputation comme on l'a vu plus haut avait été compromise.

IV. La commercialisation du chablis.

Depuis la fin de la guerre, le vignoble produisant du chablis, c'est-

à-dire, le vignoble encépagé en chardonnay dans l'aire contrôlée a vu sa superficie multipliée par deux et demi. La production moyenne a été multipliée par quatre ; les différentes qualités (petit chablis, grands crus, etc...) n'ont pas suivi le même rythme : on a produit en 1976 presque autant de grands crus que dans les huit années 1944-1951. La production moyenne des premiers crus est trois fois et demie celle de l'après guerre. La proportion des vins de grande qualité est donc beaucoup plus importante aujourd'hui que dans les cinquante années précédentes.

Autrefois les récoltes étaient très irrégulières, à cause de l'absence de protection contre les gelées de printemps : moins de 500 hectolitres en 1945 ; 15 000 en 1947 ; 9 600 en 1949 ; 21 000 en 1950 ... Comment, dans ces conditions, fonder un courant commercial suivi ? Pourtant les décrets de contrôle avaient mis de l'ordre depuis 1938 dans les appellations, et le chablis authentique se trouvait désormais protégé. Les six négociants-commissionnaires locaux continuent, comme par le passé, à s'occuper des vins qui sont produits en dehors de l'aire contrôlée, mais la distinction est maintenant plus nette puisque les titres de transport doivent comporter la mention exacte de l'appellation ; ainsi avons-nous confirmation du fait que les communes du nord du vignoble, Bleigny-le-Carreau, Montigny-la-Resle, où le négoce chablisien faisait, depuis le XIXe siècle, de gros achats, produisaient du vin ordinaire : aux environs de 1950, un commissionnaire de Chablis y achète chaque année du "moût d'hivernage" pour le compte de la Société MOUSSEC, aux Riceys, qui devient en 1951 la Compagnie Vinicole champenoise ; Saint-Bris fournit du "moût de sacy" et plus souvent du vin blanc sans appellation pour la Compagnie marnaise, à Reims. Tous ces vins sont destinés à être transformés en mousseux de diverses qualités : le prix de la matière première varie du simple au double (hivernage : 23 F. le litre ; vin blanc de Saint-Bris : 45 F.) (15). Ce trafic est, en volume, le plus important. Il est suivi par celui des bourgognes grands ordinaires, à base de sacy et des "Bourgogne Aligoté".

Les ventes de chablis proprement dit sont plus régulières que les récoltes : au début des années cinquante, 20 000 hectolitres en moyenne sont livrés tant en France qu'à l'étranger, alors que la récolte est de l'ordre de 15 000 hectolitres ; les stocks diminuent sans qu'on ait l'espoir de les reconstituer avant longtemps. Le marché étranger s'est cependant

15. Tous ces renseignements sont extraits du "Livre des achats" d'un négociant en vins de Chablis.

ouvert dès les lendemains de la guerre, amorçant une nouvelle orientation du commerce chablisien qui n'a pu se maintenir que grâce à la reconstitution active du vignoble qu'elle a en partie, suscitée.

Le fait vraiment nouveau est l'ouverture du marché américain. Depuis la fin de la prohibition quelques expéditions de chablis avaient réamorcé un petit courant commercial qui existait dès la fin du siècle dernier à destination de New-York. Il semble bien que l'initiative d'un démarrage rapide des exportations vers les Etats-Unis revienne à d'anciens officiers de l'armée américaine qui avaient stationné dans le vignoble en 1945 ; l'un d'eux était Alexis LICHINE, le futur exportateur du Quai des Chartrons. Ce dernier a traité des affaires dès 1946 dans un style qui n'a pas manqué de surprendre les co-contractants invités à livrer du vin sans aucune garantie de paiement (16).

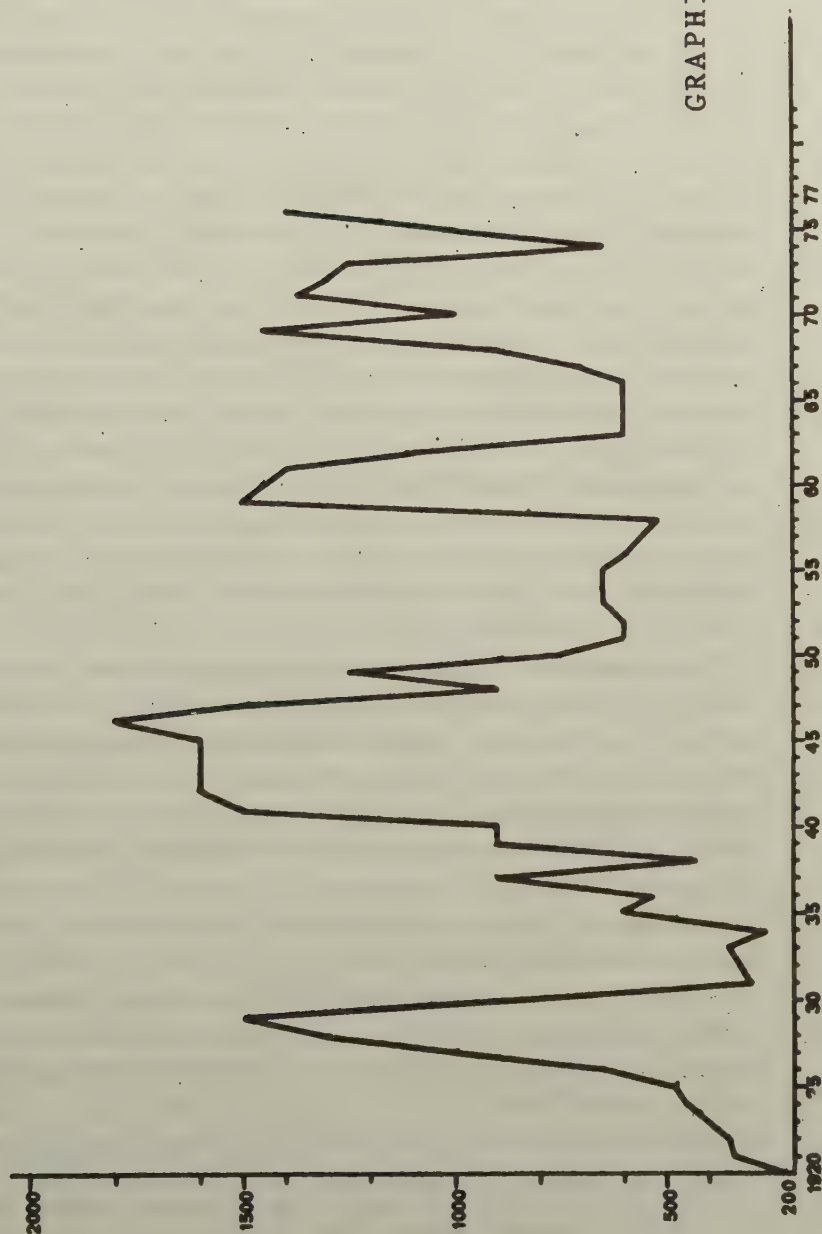
La mise en place de moyens de protection contre le gel assurait depuis les années soixante une production plus régulière au moment où le marché étranger, relayant le marché français, pouvait assurer la prospérité du vignoble chablisien. Il restait cependant une question à régler et non la moindre : celle de la régularité des prix qui impliquait nécessairement des accords entre le négoce et les viticulteurs. Il faut accorder quelque attention à ce problème avant d'examiner plus en détail les aspects actuels de la commercialisation du chablis.

a) le problème de la fixation des prix. (Graphique n° II ; Tableau n° 16)

Après la première guerre mondiale, les prix des chablis variaient dans des proportions importantes d'une année à l'autre, indépendamment de la qualité de la récolte. En 1919, année d'abondance, les vigneronns qui n'ont pas voulu vendre à 500 F. la feuillette, en novembre, ont cédé à 200 F. l'année d'après ; les cours ont prodigieusement monté entre 1926 et 1929 pour retomber très bas pendant la crise économique. La deuxième guerre a été l'occasion de transactions à très hauts prix comme dans les autres vignobles de la zone occupée, mais sitôt après, les négociants ont pesé sur les cours : en 1946 un premier cru qui avait pu être vendu directement à Paris de 25 à 30 000 F. la feuillette, était payé sur place 22 000 F. par l'acheteur des établissements Nicolas ; quelques mois plus tard le même vin

16. M.M. SERVIN, viticulteur à Chablis fut parmi les premiers à accepter ce genre de transactions. C'est de lui que nous tenons ces renseignements

EVOLUTION DES PRIX DES VINS DE CHABLIS DE 1920 A 1977
(en francs actuels 1976)



GRAPHIQUE 11

ne trouvait preneur qu'à 18 000 F. et avant la récolte 1947, qu'à 11 000 F. Cette dernière était d'une qualité exceptionnelle ; mais les négociants, prenant pour base les prix pratiqués à la fin de la campagne précédente, fixèrent ceux des vins nouveaux à un niveau nettement inférieur, compte tenu de la dépréciation rapide de l'argent à cette époque. Ces faits illustrent deux difficultés qui s'opposent à toute généralisation en matière de prix : la première tient aux grandes différences qu'on observe au cours de la même campagne, la seconde à l'instabilité de la valeur du franc. Aussi avons nous cherché à donner une idée plus précise de l'évolution du prix du chablis en tenant compte de ces deux types de difficultés. Nous avons retenu comme prix de campagne, la moyenne des prix atteints par les vins de premier cru de la dernière récolte ; nous avons ensuite appliqué au prix réellement payé par feuillette de 132 litres, les coefficients de transformation en francs de 1976 calculés par l'I.N.S.E.E. d'après la moyenne des prix de gros et de détail. On remarque aisément qu'au cours des cinquante dernières années ces prix ont évolué entre 500 F et 1500 F, si l'on élimine les "accidents" que constituent la crise des années trente et la flambée anormale de la Libération (Voir tableau n° 16 et graphique n° 11).

La très grosse récolte de 1970 (75 500 hectolitres, alors que la moyenne des cinq années précédentes s'était établie à moins de 28 000 hectolitres) en dépit d'une sortie de campagne exceptionnelle (plus de 56 000 hectolitres) avait laissé en cave des stocks dont l'importance équivalait à une petite récolte habituelle. Dans ces circonstances, négociants et producteurs ont compris que leur intérêt commun était d'envisager une entente sur le problème des prix. Une "Commission du Chablis" vit ainsi le jour au début de 1971 au sein même du "Comité Interprofessionnel de la Côte d'Or et de l'Yonne pour les vins d'A.O.C. de Bourgogne (C.I.B.)". Son rôle était " de fixer le cours des vins de Chablis, de rassembler toutes les informations disponibles sur le marché de ces vins et de proposer les mesures qu'appelle sa situation "(17). La nouvelle commission comprenait trois membres de droit, représentants du Gouvernement, du C.I.B., de l'I.N.A.O. , - douze négociants, dont sept de la côte bourguignonne et un de Mâcon, - douze viticulteurs du vignoble de Chablis et deux courtiers. Mais pour donner plus d'audience à

ses décisions la commission associera "aussi étroitement que possible à ses travaux les maisons de commerce implantées à Bordeaux et à Paris, notamment : à Paris, les Etablissements Nicolas ; à Bordeaux : les Etablissements Cruse, Sichel et Alexis Lichine, ainsi que toute autre maison de commerce qui voudra bien s'y intéresser" (18)

Les objectifs sont précisés et énumérés dans leur ordre d'urgence et d'importance : la fixation des cours concerne "d'une manière plus précise, ceux des Petits Chablis, Chablis et Chablis Premier Cru, le cas des Chablis Grand Cru semblant moins important" (19). Sans doute sent-on qu'on se heurte à des habitudes solidement ancrées car on justifie la nécessité de "discipliner les cours" non seulement pour faciliter la commercialisation mais pour tenter une expérience qui "s'inspire au surplus des idées d'économie contractuelle qui dépasse largement le domaine de la viticulture." (20) C'est donc un appel discret en faveur d'innovations auxquelles la routine fait obstacle. Mais la compétence de la Commission déborde largement le cadre de la fixation des prix ; elle a droit de regard sinon de contrôle sur les problèmes nouveaux que pose alors l'essor du vignoble, dont l'augmentation des superficies et des rendements peut à moyen terme, engendrer des difficultés : par ce biais est formulé le souci du maintien de la qualité. Enfin, pour permettre à l'exportation de se développer normalement, il serait souhaitable "que soit recherchée une meilleure répartition" du marché des vins entre les différents débouchés.

Ces dispositions générales ont été aussitôt assorties de propositions concrètes concernant la fixation du prix des vins, la justesse des achats aux disponibilités et la collecte d'informations sur le marché.

Le cadre proposé pour le mode de fixation du prix implique la référence au prix de 1970 considéré comme "un bon prix à la fois pour la Propriété et pour le Commerce ..." qu'il faudra actualiser chaque année en tenant compte "de l'évolution des frais de production, de l'évolution du marché des vins fins, de l'importance de la récolte et de la qualité produite" (21). Selon

18. Commission du chablis. Circulaire du 15 septembre 1971.

19. *ibid.*

20. *ibid.*

21. *ibid.* Fixation du prix des vins. 15 septembre 1971.

le volume de la récolte on appliquerait un coefficient correcteur d'un déficit ou d'un excédent, la moyenne étant fixée à 50 hectolitres par hectare. Enfin les écarts à la qualité moyenne représentée par celle de la récolte de 1970 seraient également pris en compte.

Dans un climat d'entente relative le prix de 1971 a été fixé nettement au-dessus de celui de 1970, puisque c'était une année de petite récolte et de bonne qualité. Les producteurs de petit chablis surtout avaient insisté pour obtenir une hausse importante ; c'est d'ailleurs un phénomène normal que de voir le prix de ce vin se rapprocher de celui du chablis en année déficitaire. Dans la conjoncture de hausse générale des vins fins français, le prix moyen d'une feuillette de "Chablis premier cru" ne pouvait qu'apparaître modéré : il était alors de l'ordre de 850 F. tandis que le pouilly-fuissé, principal concurrent des chablis "grand cru" et "premier cru" sur le marché américain se traitait à 2 500 F. la pièce. La Commission du Chablis réussit à freiner la hausse et à maintenir les prix exactement à leur niveau antérieur au cours de la campagne 1972-73. Les sorties en 1971-72 avaient nettement excédé la récolte ; celles de 1972-73, en légère augmentation avaient équilibré une récolte 1972 relativement abondante ; si bien que les stocks de fin de campagne s'élevaient à moins de 14 000 hectolitres le 31 août 1973. Aussi en dépit d'une récolte très abondante en 1973 - 67 551 hectolitres dont 3 346 n'ont pas été reclassés en chablis - équivalant à la somme des deux précédentes, les prix ont pu être maintenus alors que ceux du pouilly-fuissé s'effondraient à 1 200 F. la pièce. La campagne 1973-74 poussait à l'optimisme puisque les sorties brutes ont atteint 46 800 hectolitres, soit 10 000 hectolitres de plus que l'année précédente. Mais les stocks étaient portés à 31 000 hectolitres, et 1974 fut encore une année d'abondance, (54 000 hectolitres). La mévente des vins de qualité était générale en France ; partout les "74" restaient en cave et le pouilly-fuissé était tombé à 450 F. Il y eut quelque difficulté à faire admettre aux viticulteurs chabliens que la baisse était inéluctable ; les problèmes syndicaux qui les divisaient (22), troublaient la question et entravaient l'action de la Commission du Chablis. Mais devant l'évidence d'une raréfaction des demandes et du refus des acheteurs américains à continuer de traiter sur la base des prix antérieurs, il fallut

bien céder. Le prix de la feuillette de premier cru s'établit à 550 F., soit en tenant compte de la dépréciation de l'argent, à un niveau qui avait toujours été dépassé depuis 1966-67. La baisse des prix n'a pas contribué à maintenir le haut niveau des sorties de la campagne précédente, et les stocks, à la veille des vendanges de 1975 atteignaient presque 50 000 hectolitres.

En fait la crise de mévente, au sens étroit du terme, c'est-à-dire la diminution brute des achats, a été, à Chablis, brusque mais courte ; elle s'est manifestée, statistiquement, dans le deuxième semestre de la campagne 1974-75. Les ventes entre le 1er septembre 1974 et le 28 février 1975 avaient atteint le même niveau qu'au cours de la même période de la campagne précédente. Mais au lieu de se relever ensuite comme en 1974, elles ont stagné, au moins globalement, car une analyse plus détaillée des résultats révèle un effondrement du commerce du chablis en Côte d'Or, alors qu'il ne subit ailleurs qu'un fléchissement léger. La reprise est extrêmement rapide puisque le premier semestre de la campagne 1975-76 a enregistré deux fois plus de sorties qu'au cours de chacune des deux périodes correspondantes antérieures. Les prix nominaux avaient alors rejoint ceux de la récolte 1973 (900 F.) : ce qui, en francs constants représentait encore un écart de 20 %. Les vins de l'excellente récolte de 1976 ont, à leur tour suscité une grosse demande. Les prix ont repris leur ascension et tendent vers les niveaux extrêmes atteints quelquefois au cours des cinquante ans passés. Au milieu de 1977, le Président du Syndicat du Vignoble Chablisien essaie de tempérer l'enthousiasme que déclenchent ces hauts prix, en faisant remarquer qu'à plusieurs reprises le "plafond de 1 500 F. la feuillette" avait été atteint, pour peu de temps et que des chutes vers les plus bas niveaux avaient toujours suivi.

On est donc obligé de conclure que le problème du prix du chablis n'est pas parfaitement résolu ; il a d'autant moins de chance de l'être maintenant que le vignoble est profondément divisé et que les extensions récentes vont entraîner à moyen terme une modification sensible de l'équilibre entre l'offre et la demande. A ces difficultés conjoncturelles s'ajoutent celles qui sont directement liées à la complexité des structures du commerce du chablis et à leur évolution récente.

b) Les structures du commerce du chablis (Doc. n°13)

Le schéma général de la commercialisation dans les vignobles d'appellation contrôlée s'applique évidemment à chablis où l'on retrouve les trois types de commerçants : la coopérative, les négociants, les producteurs directement en rapport avec des clients particuliers. Mais les circuits sont compliqués par le fait qu'une part importante du chablis est achetée par les négociants de Beaune ; par voie de conséquence c'est par Beaune que transite une partie du chablis exporté à l'étranger : on ne peut plus, dès lors, l'isoler statistiquement de l'ensemble des bourgognes qui passent outre-frontières.

En outre, si la coopérative reçoit environ 25 % de la production , elle en revend une partie au négoce. On peut avoir une première idée de la destination des vins sortis de la propriété en examinant les résultats d'une enquête menée auprès des recettes buralistes pour la campagne 1974-75. Les sorties sous acquit ont atteint le total de 29665 hectolitres. Un peu moins d'un dixième a été exporté ; le reste est allé au commerce local, c'est à dire aux six négociants de la région de Chablis (16 500 hectolitres), au commerce bourguignon (environ 10 000 hectolitres dont près de 8 000 pour la Côte d'or), au commerce de Bordeaux (130 hl.), de Paris (156 hl.), de diverses places françaises (153 hl.)

Mais le commerce local redistribue les vins qu'il a reçus, dans trois directions : l'exportation, le commerce bourguignon et les autres commerces, les détaillants et clients particuliers. Au cours de la campagne 1974-75, les négociants de Chablis ont livré à l'ensemble du commerce bourguignon, plus de 5 300 hectolitres. Aussi est-il finalement plus intéressant de connaître l'importance des expéditions directes de Chablis à la consommation et de voir dans quel sens elles évoluent depuis quelques années. D'après les enquêtes faites par la Commission du Chablis, au cours de la campagne 1972-73, Chablis avait commercialisé directement environ 12 000 hectolitres ; il semble bien que ce volume représentait alors un maximum qui n'avait jamais été atteint les années précédentes. Au cours des campagnes suivantes et surtout à partir de 1974-75 les quantités commercialisées directement par Chablis se sont accrues très vite : 17500 hectolitres en 1974-75, 25000 environ l'année suivante. Au contraire les livraisons de Chablis au commerce bourguignon ont diminué d'un niveau de 28 à 30 000 hectolitres entre 1967 et 1972 à environ 25 000 hectolitres depuis.

2 - Evolution par période de 12 mois depuis le 1^{er} Mars 1974

Destination	Période du 1.3.74 au 28.2.75	Période du 1.3.75 au 29.2.76	Différence
	Hl.	Hl.	Hl.
<u>Exportation :</u>			
Marché Commun	7.878,56	9.155,96	+ 1.277,40
Autres (dont U.S.A.) :	2.260,58	4.487,75	+ 2.227,17
	10.139,14	13.643,71	+ 3.504,57
<u>Commerce éleveur français :</u>			
Commerce de Bourgogne			
Côte-d'Or	21.483,99	16.474,21	- 5.009,78
Saône-et-Loire ...	2.831,95	4.410,41	+ 1.578,46
Rhône	977,86	1.916,40	+ 938,54
Yonne	1.478,49	463,17	- 1.015,32
	26.772,29	23.264,19	- 3.508,10
Commerce de Bordeaux :	1.658,68	833,03	- 825,65
Commerce de Paris	923,76	1.044,25	+ 120,49
Autre Commerce	369,84	2.259,76	+ 1.889,92
	29.724,57	27.401,23	- 2.323,34
<u>Ventes intérieures sous</u>			
<u>congé (ou C.R.D.)</u>	<u>6.221,89</u>	<u>9.068,57</u>	<u>+ 2.846,68</u>
<u>Total :</u>	<u>46.085,60</u>	<u>50.113,51</u>	<u>+ 4.027,91</u>

3 - Campagne du 1^{er} Septembre 1974 au 31 Août 1975

Destination	Période du 1.9.74 au 28.2.75	Période du 1.3.75 au 31.8.75	Campagne 1974- 1975
<u>Exportation :</u>			
Marché Commun	3.787,24	3.588,79	7.376,03
Autres Pays (dont USA)	1.050,77	1.505,51	2.556,28
	4.838,01	5.094,20	9.932,21
<u>Commerce éleveur français :</u>			
Commerce de Bourgogne			
Côte-d'Or	5.381,06	4.725,59	10.106,65
Saône-et-Loire ...	1.348,19	1.318,38	2.666,57
Rhône	530,00	455,33	985,33
Yonne	1.287,14	136,88	1.424,02
	8.546,39	6.636,18	15.182,57
Commerce de Bordeaux :	46,10	132,77	178,87
Commerce de Paris	81,85	429,08	510,93
Autre commerce	188,46	380,95	569,41
Total	8.862,80	7.578,98	16.441,78
<u>Ventes intérieures sous</u>			
<u>congé (ou C.R.D.)</u>	<u>3.663,20</u>	<u>3.806,49</u>	<u>7.469,69</u>
<u>Total</u>	<u>17.364,01</u>	<u>16.479,67</u>	<u>33.843,68</u>

En dépit du trouble que la crise de mévente a engendré, on peut penser que la place de Chablis dans la commercialisation du vin est en train de gagner en importance ; les clients, français et étrangers recherchent de plus en plus le contact avec le producteur. Aussi le développement des exportations et des expéditions sous congé à partir de Chablis ne semble pas devoir s'interrompre dans les années à venir. Le phénomène nouveau et très récent de l'effacement relatif du rôle de Beaune dans la commercialisation du chablis remet en cause l'image traditionnelle de la dépendance quasi- absolue du commerce chablisien par rapport à celui de la côte bourguignonne (23).

Mais la comparaison du volume des dernières récoltes et des quantités commercialisées suggère une remarque d'un autre ordre : depuis 1973 les "sorties de la propriété" représentent une moyenne de 45 000 hectolitres, alors que la moyenne des récoltes dépasse 50 000 hectolitres. Etant donné les extensions récentes, cette moyenne ne peut que s'élever rapidement. Les stocks en cave n'ont cessé d'augmenter depuis 1973. Ils dépassent le volume d'une récolte moyenne. Les viticulteurs chabliens ne peuvent être que partiellement satisfaits de constater les progrès de la commercialisation directe ; le retrait relatif du commerce extérieur à la région représente pour eux le danger de voir les concurrents immédiats - les meursault et pouilly fuissés - occuper la place abandonnée par les chablis.

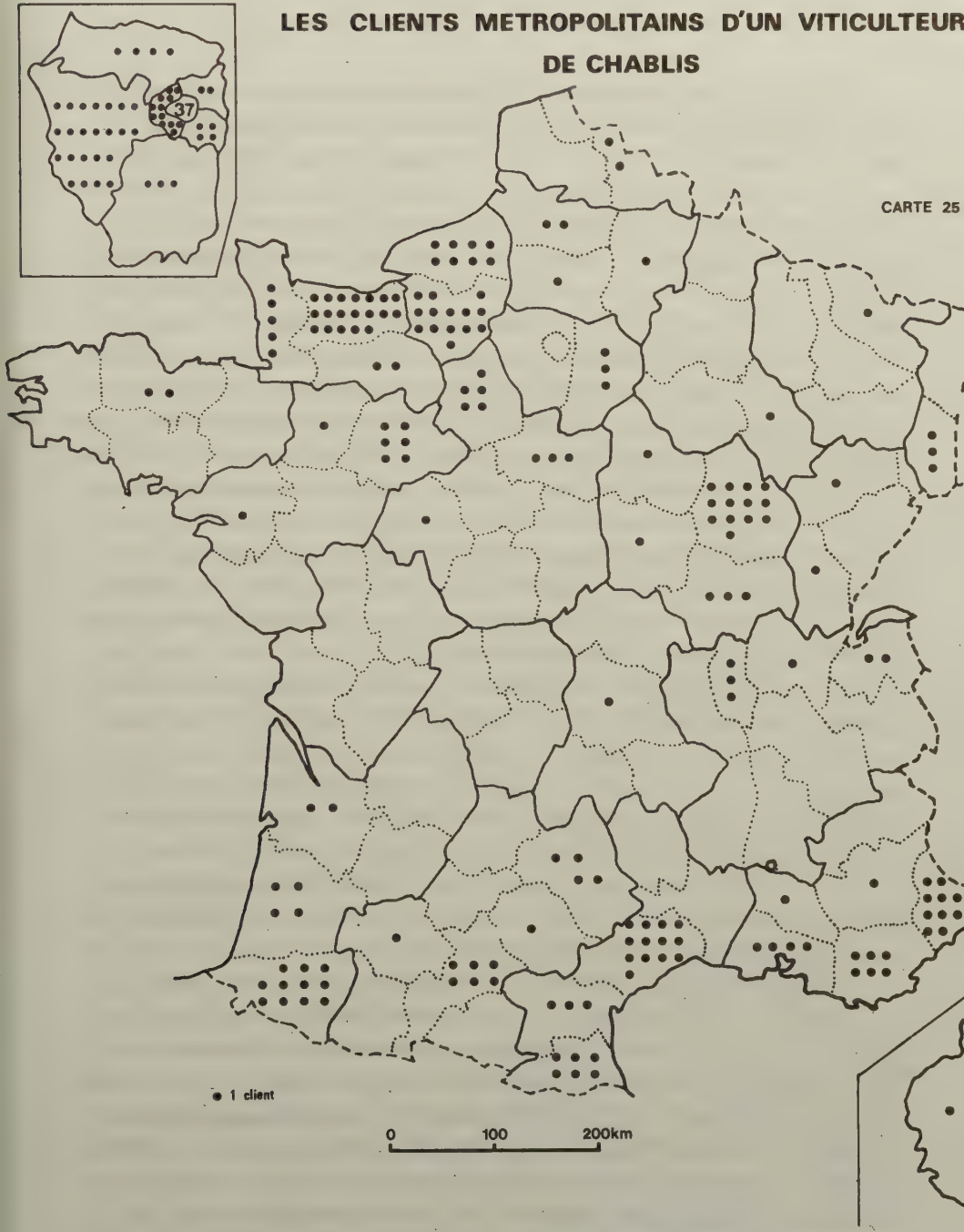
c) Le marché national (Carte n° 25)

Alors que jusqu'à la guerre de 1914 le chablis était un vin si connu en France que son nom avait été l'objet d'usurpations nombreuses, il est aujourd'hui oublié du grand public ; reconstituer un marché national apparaît maintenant comme un des objectifs des viticulteurs de Chablis pour qui l'exportation n'est plus la panacée. Or le commerce bourguignon vend peu en France : environ 20 % du chablis qu'il reçoit. Parmi les négociants chabliens, le plus important exporte 70 % du volume des vins qu'il achète ; un seul fait le principal de ses affaires en France. Parmi les viticulteurs qui vendent directement leur récolte, tous les plus importants, ceux qui "font", au moins 30 000 bouteilles par an, exportaient de 70 à 95 % de leur récolte, au moins jusqu'en 1973. Depuis, le marché français a été prospecté, souvent par l'intermédiaire de représentants à carte multiple et les ventes se sont multipliées.

23. MAGRIVOT (F.) Le commerce du Vin de Bourgogne. Paris 1964.

LES CLIENTS METROPOLITAINS D'UN VITICULTEUR DE CHABLIS

CARTE 25



Les principaux clients sont des restaurateurs dont les établissements sont classés à des niveaux élevés : un négociant de Chablis fournit en grands et premiers crus, Maxim, la Tour d'Argent, à Paris, quelques épiceries de luxe comme Fauchon. Nous avons pu analyser le fichier des clients français d'un producteur de Chablis. La répartition géographique de sa clientèle est donnée par la carte n° 23. Paris et les départements voisins à dominante de population aisée arrivent loin en tête. La carte révèle de grands vides à l'intérieur et une seconde dominante côtière, où toutes les stations balnéaires en renom sont des lieux de consommation de premiers et de grands crus : Deauville, Biarritz, La Grande Motte, Saint-Tropez, Cannes, Beaulieu-sur-mer... Prenons un exemple : l'hôtel-Restaurant B. à Saint-Tropez est approvisionné régulièrement depuis 1970, en un seul grand cru, "Les Clos"; il a commencé avec 50 bouteilles de la récolte 1969 en décembre 1970 ; chacune des trois années suivantes 75 bouteilles du même millésime ont été livrées ; le prix en était passé de 15 à 18 F. ; l'approvisionnement s'est poursuivi jusqu'en 1977 où ont été livrées 150 bouteilles de la récolte 1975. Cette fidélité à un cru est fréquente : tel restaurateur n'achète que des "Preuses", tel autre que des "Vaudésir".

Sauf exceptions rares les livraisons portent toujours sur de petites quantités, le plus souvent 25 à 50 bouteilles ; l'usage de la demi-bouteille est très fréquent ; cela tient à ce que le chablis est un vin cher. En 1977, une bouteille d'un grand cru parvient chez un restaurateur du Midi à 23 F., hors taxes, à un restaurateur du Calvados à 21 F ; la bouteille de chablis, respectivement à 17 et 15 F ; les frais de transport sont de l'ordre de 2 à 4 F. par bouteille. On sait que les prix d'achats sont multipliés par 3 pour le consommateur : les chablis ne sont donc pas des vins de grande consommation, au contraire de ce que sont les sancerres.

La même remarque s'applique pour les vins distribués au détail ; on trouve rarement des chablis sur les rayons d'alimentation des "grandes surfaces" ; les épiceries spécialisées en offrent parfois : à Paris, une vieille maison qui s'approvisionnait déjà à Chablis au début du siècle présente un cru ordinaire du nord du vignoble. Les Etablissements Nicolas offraient six chablis différents selon le climat ou le millésime, fin 1976, sur leur carte "Grands vins", et un chablis 1975 sur la carte courante. Les grands crus de 1969; Valmur, Blanchot, Les Clos, valaient alors 40 F. ils côtoyaient un Corton-Charlemagne à 50 F. Sur la même carte un Vaudésir 1970

était proposé pour 35 F., à côté d'un Chassagne-Montrachet à 32 F. Le Pouilly-fuissé n'apparaît plus parmi les concurrents sur le marché français : par son prix il se range dans la même catégorie que les chablis.

Il existe en outre un petit courant de vente directe à des particuliers, mais toujours en très petites quantités. Le souci de constituer ou d'entretenir une cave y apparaît rarement. Des expéditions très fractionnées à de nombreux destinataires concrétisent la mode nouvelle des "cadeaux d'entreprise"; cette activité est en pleine expansion si l'on en juge par le nombre très élevé des commandes de ce genre à la fin de 1977.

Le marché français n'est donc ni moribond ni abandonné; au contraire, depuis quelques années les viticulteurs chablisiens lui prêtent de plus en plus d'attention; on peut en juger par l'effort qui se développe actuellement à Chablis et dans quelques villages d'alentour pour attirer le touriste de passage : des "caveaux" de belle allure ont été aménagés où l'on pratique la vente à emporter, et chaque maison de viticulteur s'adonne d'un panonceau qui invite le passant à faire connaissance avec le vin du cru. Cet effort publicitaire qui porte déjà ses fruits s'inscrit dans le mouvement qui tend à donner à la "place commerciale de Chablis", une autonomie nouvelle sur le marché français comme sur le marché étranger.

d) Un vignoble exportateur

Le marché extérieur absorbe la plus grande quantité des récoltes de Chablis depuis la fin de la dernière guerre. Il est difficile de préciser davantage un phénomène variable d'une année à l'autre, mais l'on peut dire que, selon les prix et la conjoncture, de 65 à 80 % du chablis sont vendus à l'étranger. Souvent considérée comme une innovation d'après-guerre, l'exportation était, semble-t-il, déjà importante dans les années trente et surtout en ce qui concerne les Etats-Unis, à partir de 1933 qui marque la fin de la "prohibition". Nous avons trouvé trace de grosses commandes de grands crus pour l'Angleterre, dont la livraison avait été interrompue par la guerre. Mais l'évènement qui a frappé les viticulteurs de Chablis a été l'ouverture du marché américain dès 1946. En 1950 la moitié des exportations de Chablis étaient faites à destination des Etats-Unis, le reste se partageant entre la Belgique (20 %), les pays scandinaves (18 %) et la Grande Bretagne (12 %).

. L'exportation aux Etats-Unis, soumise à des règles sévères, se fait uniquement en bouteilles ; en outre est exigé un certificat d'authenticité délivré par la Commission d'authentification officielle des vins de Bourgogne (C.A.O.V.B.) qui siège à Beaune. Enfin ce commerce ne peut pratiquement se faire que par l'intermédiaire d'un importateur. A l'époque de la grande montée des achats américains, en 1971-72, les cuvées retenues par les acheteurs des grandes maisons américaines étaient mises en bouteilles rapidement, et dans les conditions d'hygiène requises, grâce à l'utilisation de "camions embouteilleurs" qui palliaient l'insuffisance du matériel de cave. De ce fait, seuls les viticulteurs qui peuvent offrir un volume important de premiers et de grands crus, participent à ce commerce américain ; et les commandes étant toujours de l'ordre de 10 000 à 20 000 bouteilles, le producteur qui traite avec des acheteurs américains est amené par là-même à réserver la plus grande partie de sa récolte au commerce extérieur, essentiellement vers les Etats-Unis : l'un deux, sur 8 hectares de premiers crus récolte environ 400 hectolitres dont les neuf dixièmes partent pour l'Amérique ; tel autre, exploitant 20 hectares, sur un montant total de ventes de 1.345.000 F. en 1975-76, a expédié pour 975 000 F. de vins à l'étranger dont 525.000 F. pour les Etats-Unis.

En Amérique la distribution des vins étrangers se fait par l'intermédiaire de quelques très gros importateurs, souvent distillateurs, pour lesquels l'activité principale est la diffusion du Whisky. Le commerce est ainsi concentré ; on en aura une idée en analysant la répartition des expéditions à destination des Etats-Unis qui viennent d'être évoquées : quatre importateurs contribuent au chiffre d'affaires de 525 000 F. cité plus haut, l'un, "Souverain", pour 293 000 F., le second, "Château and Estate Wins" pour 191 500 F. ; le troisième, Hooper Richardson, pour 38 950 F. ; il reste pour le quatrième, "Summer" la modeste somme de 1380 F.

Où vont ces vins ? la mégapole américaine et la Californie sont les principaux clients, mais, comme le reconnaît le Centre Français du Commerce extérieur, la réglementation américaine du commerce des vins et spiritueux est trop compliquée pour qu'on puisse "donner en quelques lignes une idée exacte des circuits de distribution" (24). A défaut, il peut être intéressant de noter qu'actuellement les Chablis français sont proposés

24. Centre National du Commerce extérieur. Notice à l'usage des Exportateurs de vins et spiritueux vers les Etats-Unis. Janvier 1973.

dans les restaurants de bon niveau à 10 dollars la bouteille environ (voir document n° 14). L'épithète "français" est ici nécessaire puisqu'aux Etats-Unis l'appellation "chablis" entre dans la catégorie des appellations "semi-génériques, c'est-à-dire s'appliquant à des genres de vins plutôt qu'à des origines géographiques" (25). Nous verrons les conséquences qui en découlent en matière de concurrence.

. les pays de la Communauté Economique Européenne tiennent maintenant de loin la première place parmi les importateurs de Chablis, les Etats-Unis ayant freiné leurs achats depuis 1973. En 1977, un tiers environ des exportations de Chablis sont allées aux Etats-Unis ; les grands crus y étaient représentés pour moitié. La Grande-Bretagne a reçu environ un quart du chablis vendu à l'étranger ; avant son entrée dans la C.E.E. elle importait surtout du petit chablis qui était revendu sous l'appellation "chablis". Son adhésion au Marché Commun n'a pas été préjudiciable à Chablis, comme on l'avait craint : après quelques difficultés d'ordre économique, le marché anglais, observant désormais les règlements communautaires en matière d'appellations d'origine, s'est ouvert largement aux "chablis" et aux "premiers crus". Un nouveau venu parmi les pays importateurs, l'Allemagne Fédérale, se place presque à égalité, en volume, avec la Grande Bretagne, mais n'important guère que du "chablis", reste, en valeur, nettement au troisième rang. Nous saisissons-là un phénomène tout nouveau, à peine esquissé en 1974, et dont on ne peut prévoir le développement ultérieur.

La Belgique qui tenait au début du siècle le premier rang, puis le second après la dernière guerre a développé ses importations dans une proportion bien moindre que ses partenaires. Elle reçoit la plus grosse part du reste des exportations de chablis, environ 15 % ; aux Pays-Bas, la pénétration du chablis est plus récente, mais plus difficile : les exportations suivent la courbe ascendante de la population. Enfin, le Danemark est devenu un client relativement important depuis l'installation de maisons spécialisées dans l'avitaillement des navires ; elles importent surtout des premiers et grands crus.

25. Centre National du Commerce extérieur. Notice à l'usage des Exportateurs de vins et spiritueux vers les Etats-Unis. Janvier 1973.

Our Carafe Wines Are
ALMADEN'S

BURGUNDY, CHABLIS, ROSE'

Chalice	1.00
Cerafe	1.75
Large Carafe	3.50

CHAMPAGNES

<i>French</i>			
Bin No.		Bottle	1/2 Bottle
60	GOSSET, Brut	V 12.00	6.50
61	NOET & CHANDON, Dom Perignon	30.00	
61a	DEUTZ, Brut, France		Jacobson 135.00
<i>Portuguese</i>			
		Bottle	1/2 Bottle
62	LANCENS ROSE	7.00	
63	MATEUS ROSE	6.00	
<i>California</i>			
64	JACQUES KEYNARD	6.00	3.25
65	BEAULIEU VINEYARDS, Brut	9.00	5.00
<i>Sparkling Wine of California</i>			
68	ALMADEN, Sparkling Burgundy	8.00	4.50

THE RED WINES OF BORDEAUX

Bin No.		Bottle	1/2 Bottle
1	ST. EMILION, Quercard	V 5.50	3.00
2	MARGAUX, Gineciet	V 7.50	4.00
3	CHATEAU TERREFORT, Quercard		
	Bordeaux Superieur	V 6.50	3.50
4	CHATEAU BEAUSE JOUR	V 7.00	3.75
5	CHATEAU MOULIN DU CADET		
	St. Emilion	V 8.00	
6	CHATEAU FICEAC, St. Emilion	V 18.00	
7	CHATEAU MOUTON BARON		
	PHILIPPE ROTHSCHILD, Pauillac	V 15.00	
8	CHATEAU LATOUR, Pauillac	V 60.00	

THE WHITE WINE OF BORDEAUX

10	CLOS DES RAMPARTS, Sauternes ..	V 9.00	
----	---------------------------------	--------	--

THE RED WINES OF BURGUNDY

12	GRAND PATRIARCHE,		
	Bourgogne Superieur	V 5.50	3.00
13	BEAUJOLAIS, Jadot	V 6.50	3.50
14	MOULIN A VENT, Patriarche	V 8.00	4.25
15	COTE DE BROUILLY	V 7.50	
16	SAINT AMOUR	V 7.50	
17	SAVIGNY LES BEAUNES,		
	"Les Serpentières"	V 8.50	
18	COTE DE NUITS VILLAGES	V 8.50	
19	POMMARD, "Clos de Citeaux"	V 14.00	

WHITE WINES OF BURGUNDY

22	BOURGOGNE ALIGOTE		
	"Les Bourgeottes"	V 5.50	3.00
23	MACON BLANC, Jadot	V 6.50	3.50
24	CHABLIS FOURCHAUME	V 9.00	5.00
25	POUILLY FUISSE,		
	"Les Vignes Blanches"	V 10.00	5.50
26	MEURSAULT "Genevrières"	9.50	5.50

Wine List

**LEHR'S GREENHOUSE
RESTAURANT AND FLORIST**

740 SUTTER ST. (Adj. to Canterbury Hotel)
SAN FRANCISCO, CALIF. 94109
Phone: 474-6478

THE WINES OF THE RHONE VALLEY

Bin No.		Bottle	1/2 Bottle
30	CHATEAUNEUF DU PAPE, Brotte	V 8.50	4.50
31	CHATEAUNEUF DU PAPE,		
	"Les Clefs d'Or"	V 10.50	
34	BARDOLINO CAPURSO, Italy	5.50	3.00
35	LIEBFRAUMILCH "Blue Nun" Germany	6.00	3.50

THE WINES OF CALIFORNIA

<i>Red</i>			
41	BURGUNDY, Beaulieu Vineyards ..	V 5.00	2.75
42	ZINFANDEL, Almadén	4.50	2.50
43	GAMAY BEAUJOLAIS, Almadén	5.00	2.75
44	BEAUMONT PINOT NOIR,		
	Beaulieu Vineyards	V 7.00	3.75
45	BARBERA, L. Martini	5.50	3.00

Cleret

46	CABERNET SAUVIGNON, Paul Masson	5.50	3.25
47	CABERNET SAUVIGNON, L. Martini ..	6.00	3.50

Rose'

48	GRENACHE ROSE, Almadén	4.00	2.25
49	PETITE ROSE, Mirassou	4.50	2.50

White

50	CHENIN BLANC, Almadén	5.00	2.75
51	CHABLIS, Mirassou	4.50	2.50
52	BLANC FUME, Almadén	4.50	2.50
53	GREY RIESLING, Almadén	5.00	2.75
54	BEAUCLAIR JOHANNISBERG		
	RIESLING, Beaulieu Vineyards	6.50	3.50
55	BEAUFORT PINOT CHARDONNAY,		
	Beaulieu Vineyards	7.50	
56	PINOT CHARDONNAY, Wente Bros.	5.50	3.00

Carte des vins d'un restaurant américain
(voir notamment les n° 24 et 51)

Doc. n° 14

Une analyse statistique récente de l'activité de la "place commerciale de Chablis" montre, entre les périodes de vente 1974-75 et 1975-76 une augmentation globale des exportations de 10 100 à 13 600 hectolitres ; la part des exportations à destination des pays de la C.E.E. y est deux fois plus importante que celle des exportations vers les autres pays, bien que celles-ci aient doublé d'une année à l'autre. Ce n'est pas un reflet du mouvement d'ensemble du commerce du chablis, mais seulement l'indication d'un changement survenu récemment et qui fait de Chablis une place exportatrice, rôle qui était jusqu'alors assumé par Beaune. Depuis quelques années les acheteurs étrangers viennent directement à Chablis et, de plus en plus, chez les producteurs ; il est certain que ce sont les plus importants parmi ceux-ci qui bénéficient de telles visites : là seulement existent des stocks suffisants et un large choix de crus. Prenons un cas précis puisé dans la comptabilité d'un viticulteur chablisien : en 1975-76, un seul importateur britannique, Heymann, a acheté dans cette maison pour 136 000 F. de chablis ; six importateurs belges ont réalisé ensemble des achats d'un montant de 134 000 F., mais l'un d'eux, Van Caulaert Masson, domine tous les autres avec un chiffre d'affaires de 58 000 F. Pour la Hollande, Van der Smit a acheté 30 000 F. de chablis ; sept importateurs allemands, 91 000 F. dont le tiers pour Heinz Fey ... Suisse, Italie, Danemark, ont reçu ensemble de ce même producteur, pour 60 000 F. de chablis.

Le chablis est vendu, en petites quantités, dans bien d'autres pays du monde : Canada, Japon, Australie, divers états africains... Il y rencontre parfois des concurrents qui portent le même nom.

e) Les faux chablis. (voir documents n^{os} 15 et 16)

La création et le développement des vignobles dans les pays neufs à partir du moment où la crise phylloxérique sévissait en Europe, ont souvent entraîné l'adoption de noms de vins européens pour désigner des types de vins qui rappelaient ceux-ci. Ainsi "Burgundy" a été utilisé pour les vins rouges, "Champagne" pour les vins mousseux, "Sauternes" pour les vins blancs doux, "Chablis" pour les vins blancs secs, "Rhine" pour les vins parfumés, "Sherry" pour les vins fortifiés. Cette usurpation du nom n'est cependant une tromperie que lorsqu'on fait croire au consommateur qu'un vin mousseux fabriqué en Californie provient de Champagne. Dans le premier



Wine List

SEBASTIANI

Red Dinner Wines

	SMALL	LARGE
BURGUNDY	3.00	5.00
CABERNET SAUVIGNON	4.50	6.50
ZINFANDEL	3.00	5.00

Pink Dinner Wines

VIN ROSE'	2.50	4.50
-----------------	------	------

White Dinner Wines

CHENIN BLANC	3.00	5.00
GREEN HUNGARIAN	3.00	5.00

KORBEL

Red Dinner Wines

	SMALL	LARGE
BURGUNDY	3.00	5.00
CABERNET SAUVIGNON	4.50	6.50
PINOT NOIR	4.25	6.25

Pink Dinner Wines

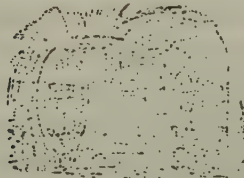
CHATEAU VIN ROSE'	2.50	4.50
-------------------------	------	------

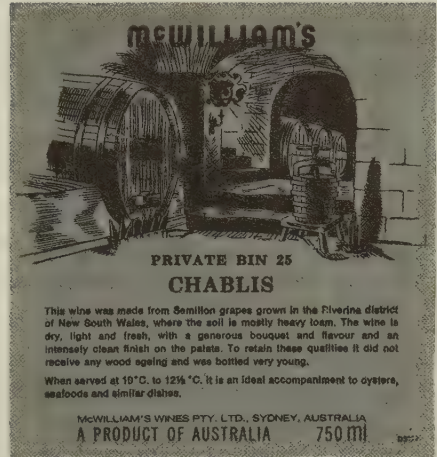
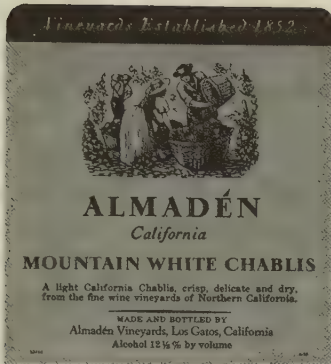
White Dinner Wines

GREY RIESLING	3.00	5.00
CHABLIS	3.00	5.00

Champagne & Sparkling Wines

	SMALL	LARGE
KORBEL SPARKLING BURGUNDY	5.50	9.50
LEJON EXTRA DRY	4.50	6.50
KORBEL SEC	5.50	9.50



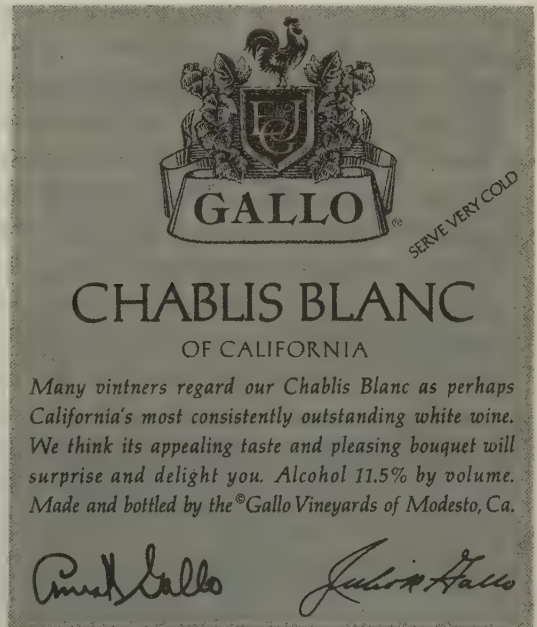


ETIQUETTES

DE

FAUX

CHABLIS



tiers du XXe siècle ce genre de concurrence déloyale était fréquent, mais aujourd'hui la plupart des pays producteurs ou consommateurs de vin sont couverts par une protection légale des appellations d'origine, et l'on peut poursuivre et sanctionner toute usurpation qui a pour but de tromper. L'usurpation qui consiste à faire du nom de Chablis un terme générique n'en demeure pas moins réelle, et l'on estime qu'il se vend dans le monde entre un et deux millions d'hectolitres de vin sous l'appellation "chablis" alors qu'il n'est produit que 50 000 hectolitres de chablis authentique. (26).

Bien qu'entrés aujourd'hui dans le domaine de l'Histoire, il faut évoquer les chablis espagnols vendus en Grande Bretagne (27). Jusqu'au 1er janvier 1972, date de l'adhésion de la Grande Bretagne à la C.E.E., des vins blancs secs produits principalement dans la région de Panadès en Catalogne, étaient importés pour être vendus sous le nom de "spanish chablis". : c'était des vins légers, bien équilibrés, et d'une blancheur qui rappelle celle du chablis. Ils étaient vendus au détail une livre sterling la bouteille à une époque où les vrais chablis en valaient plus de deux. En fait des dispositions transitoires qui n'ont été supprimées que le 1er septembre 1973 ont permis d'écouler jusqu'à cette date des stocks de ces vins constitués en hâte.

Mais à ces vins espagnols s'en ajoutaient d'autres qui provenaient de France, et même du vignoble de Chablis : ainsi les petits chablis devenaient-ils des chablis en Grande Bretagne où la législation ne comprenait aucune disposition concernant l'indication de l'origine dans la présentation des vins ; de même les vins récoltés en excédent ou déclassés en raison de leur qualité insuffisante comme ceux de la récolte de 1963, redevenaient à Londres des chablis. Il s'y ajoutait souvent les excédents de récoltes de vins blancs, d'A.O.C. Bourgogne, expédiés comme vins ordinaires par les négociants bourguignons et qui étaient également vendus pour du chablis. Ces pratiques, désormais abolies, ont été sources de querelles dans le vignoble de Chablis où des viticulteurs qui revendiquaient une extension des appellations, mettaient en lumière leur droit à tirer les avantages d'une situation de fait dont tout le bénéfice revenait aux importateurs anglais.

26. FEVRE (W). Les vrais chablis et les autres. Chablis - Janv. 1978.

27. GRIVOT (F). Le commerce du Vin de Bourgogne. Paris 1964.

Il reste cependant deux grands pays producteurs de "chablis" : l'Australie et les Etats-Unis. Les chablis australiens dont la production annuelle semble être de l'ordre de 40 à 50 000 hectolitres, sont des vins secs parmi les meilleurs des vins ordinaires du pays ; ce sont des "Bin-Wines" qui comptent aussi les "sauternes" et les "mosel". Ils sont produits à partir du sémillon et de l'ugni blanc, et non pas à partir de n'importe quel cépage blanc comme le sont les "White burgundy". En Australie ils sont vendus sous le nom de "chablis", sans désignation de provenance ; exportés en Amérique ils sont nommés "australian chablis", pour respecter la réglementation américaine.

La masse la plus importante de chablis est produite par la Californie ; ce sont des vins blancs secs ordinaires qui proviennent de cépages très divers - folle blanche, chasselas, chardonnay, green hungarian, pinot blanc, chenin, sauvignon, mais surtout : thompson seedless- et de ce fait présentent des goûts variés ; ils ne ressemblent en rien aux vrais chablis ; leurs prix les en séparent également : 2 dollars dans les magasins de détail, 3 à 4 dollars dans les restaurants où les chablis authentiques valent deux à trois fois plus (voir document n° I3) En l'absence de toute statistique concernant spécifiquement ces vins, on peut estimer que les ventes annuelles de chablis de Californie se situent entre un et deux millions d'hectolitres.

Ces vins sont-ils des concurrents pour les vrais chablis ? En Californie où ils sont présents sur toutes les tables de restaurants, certainement non. Le "chablis" est pour le consommateur un vin blanc sec bon marché. Mais il arrive que ces "chablis génériques" soient vendus sur des marchés extérieurs où les consommateurs ne font pas d'eux-mêmes la différence avec les chablis français. C'est le cas au Canada, en Amérique centrale et du Sud, au Japon : sur ces marchés l'usurpation du nom est une tromperie, comme en témoigne un Canadien écrivant au Président du Syndicat Viticole de Chablis : "j'ai été abusé, ainsi que les employés de cette commission..." (il s'agit de la Commission des Liqueurs du gouvernement du Québec qui a vendu au plaignant une bouteille de vin californien dont l'étiquette portait la mention "Chablis" sans autre précision) . D'où la préoccupation des Chablistiens de s'opposer à la pénétration des chablis génériques sur les marchés extérieurs. Une première action est en cours pour interdire la vente du chablis californien aux Bermudes où il concurrence les vins expédiés par deux viticulteurs de Chablis. L'importance du procès engagé par l'I.N.A.O

dépasse de beaucoup celui de la réglementation sur un petit marché. Il peut ouvrir la voie à d'autres actions qui pourraient être menées en Extrême-Orient, à Singapour et à Hong-Kong où sont vendus depuis peu de temps les chablis australiens. Et au-delà, les viticulteurs de Chablis, entendent rappeler chez eux-mêmes une conception de l'appellation locale qui a été fixée par les usages loyaux et constants.

La production des vignobles du Sud-est du Bassin Parisien a connu depuis dix à quinze ans une croissance plus rapide que celle des encépagements. L'amélioration des procédés de culture et l'absence d'accident climatique grave en sont pour une large part responsables. Ce développement s'est fait longtemps dans une conjoncture économique favorable que traduit l'élévation généralisée du niveau de vie en France et dans les pays d'Europe occidentale où s'est répandu l'usage du vin. De vieilles réputations viticoles ont été valorisées à cette occasion. Au prix de quelques mutations que l'évolution des goûts rendaient nécessaires ou par le maintien sévère d'une tradition ancienne, on a, de Chablis à Quincy, répondu à une exigence de qualité. Partout l'effort a été payant et, le succès aidant, on a cherché à produire plus. Mais à la première occasion, c'est-à-dire à la première crise, se sont révélées les faiblesses de dispositifs commerciaux mal assurés : les difficultés de Sancerre et de Pouilly en 1974-75, le gonflement des stocks à Chablis sont des signes qui invitent à la prudence. Dans l'euphorie d'une récolte excellente, les prix, dont l'élévation rapide avait été un instant arrêtée, s'emballent de nouveau. L'expérience semble cependant montrer déjà qu'on peut plus facilement accroître le volume d'un produit que l'ampleur de son marché ; mais aussi que, l'accroissant, on risque d'en atténuer le caractère essentiel qui réside dans sa qualité. Les vignobles de haut rendement produisent peu et à ce prix maintiennent leur identité.

Les chablis des plateaux, les sancerres à haut rendement, contribuent-ils à conserver le marché, nécessairement étroit, qui est celui des productions viticoles de qualité ?.

x x x x x x x x x

Le dernier quart du siècle a été, pour la plupart des régions agricoles françaises, le temps des mutations rapides ; le Bassin Parisien a connu sa part de changements spectaculaires, particulièrement sensibles au sud et au sud-est, de la Champagne crayeuse à la Champagne berrichonne, restées jusqu'après la dernière guerre, des régions en retard. La modernisation des exploitations agricoles s'est traduite partout par une simplification des assolements, et l'abandon d'un système polyculturel où le souci de l'autosubsistance avait été réanimé par la pénurie du temps de l'occupation allemande. Plus gênantes qu'utiles, les vignes communes ont été progressivement éliminées... Conjointement, au sein des aires viticoles définies par des décrets de contrôle, s'est affirmée une spécialisation que rendait nécessaire l'élargissement du marché des vins fins.

L'évolution, toujours en cours, renforce l'originalité des petits vignobles de qualité sertis dans des régions encadrantes qui leur sont de plus en plus étrangères. Ces flots viticoles ont, au contraire, entre eux, bien des points communs ; sur le plan économique leur réussite est incontestable. Nous venons de constater que les ajustements fonciers des vingt dernières années, permettant l'adoption de moyens techniques modernes de culture de la vigne et de production du vin, avaient conduit à la mise en valeur quasi-intégrale des terroirs difficiles. Dans les luttes qui opposent les groupes viticoles aux pénétrations étrangères, comme à l'extension d'un domaine dont-ils veulent maintenir vigoureusement l'identité, transparait la référence constante à un passé au cours duquel s'est établie et maintenue la renommée de leur production.

C'est la raison qui nous pousse à chercher, au-delà de la période récente évoquée tout au long des pages qui précèdent, les arrière-plans sociologiques et économiques d'où procède, fût-ce de très loin, la réussite actuelle.

Ile Partie

ANCIENNETE ET PERMANENCE
DES VIGNOBLES DE QUALITE DU SUD-EST
DU BASSIN PARISIEN

Autant les petits vignobles du sud-est du Bassin Parisien apparaissent aujourd'hui dans la netteté de leur isolement, autant ils sont demeurés autrefois noyés dans un grand vignoble aux limites imprécises. Quelle place avaient-ils alors dans la masse anonyme des vignes ? Dans l'hypothèse d'une continuité au travers des vicissitudes et des drames de la viticulture, peut-on retrouver les preuves de l'originalité ancienne de ces vignobles ?

Les témoignages rassemblés, même s'ils jalonnent suffisamment les deux siècles écoulés, ne fournissent pas pour autant l'explication de cette permanence. L'étude de la société viticole actuelle, à tout moment a suggéré un très vieil enracinement : au fond des mentalités des viticulteurs d'aujourd'hui, l'écho de la tradition fait des souvenirs transmis par plusieurs générations, se réveille à la moindre occasion.

Aussi avons-nous cherché à pénétrer certains traits de la société d'autrefois, particulièrement ceux qui pourraient le mieux expliquer sa résistance à la dispersion : ses rapports avec le sol cultivé, son accession aux revenus de la vigne. Mais plus qu'un tableau statique, c'est le sens de l'évolution qui importe : entre la société des viticulteurs indépendants que nous avons décrite et celle des vignerons du début du XIXe siècle, des crises très graves qui ont mis en cause l'existence même du vignoble, auraient pu constituer une coupure radicale. Il faut prendre la mesure de leurs effets et de leurs conséquences avant même de suivre les transformations de la société qui les a subies : ce n'est qu'au prix de ce bouleversement de l'ordre chronologique qu'on peut éviter de rompre l'évocation d'un processus dont il faut restituer la continuité dans le temps.

CHAPITRE I

TEMOIGNAGES D'UNE PERMANENCE DE LA QUALITE

Les petits vignobles de qualité disséminés parmi les étendues de céréales et d'herbages du Bassin Parisien sud-oriental, entre les extrêmes bastions aubois du champagne et les coteaux à vins communs du Cher, offrent l'image d'une réussite attestée par un essor continu au cours du dernier quart de siècle. On trouve une évolution semblable dans les vignobles renommés du quart nord-est de la France: Champagne, Bourgogne, Alsace, mais il s'agit alors d'aires viticoles étendues, à production importante, à clientèle nombreuse : gages de sécurité, de durée, de résistance aux accidents de toute sorte. En face de quoi l'exiguïté des surfaces, l'isolement au coeur de pays à vocations différentes, l'indépendance à l'égard de toute politique de soutien ou de développement, ne suggèrent que fragilité et risques sans sauvegarde, pour les flots de vignobles égrenés de Chablis à Reuilly. L'impression est encore renforcée quand on considère qu'au temps de leur croissance correspond celui du déclin profond de tous les lambeaux viticoles qui émaillaient encore le paysage agricole dans leur environnement régional.

Dès lors se pose la question de la dynamique des vignobles de qualité, qu'on doit tenter de saisir dans la durée la plus longue possible. Et la première difficulté réside sans doute dans l'obligation de toujours discerner, dans le "temps long", les vignobles fins des vignobles communs : la tâche est relativement aisée lorsqu'on se trouve en face de grandes spécialisations régionales aboutissant à un ou deux types de produits (Champagne, Bourgogne); leur réputation fondée sur la qualité est fermement attestée par une clientèle exigeante, répartie sur une aire géographique étendue. Aussi les vins de grand renom ont tout naturellement retenu l'attention de tous ceux qui ont eu à écrire ou à légiférer sur le vin, et ils ont été l'objet de précisions descriptives ou statistiques qui permettent de suivre leur histoire, sans risquer de les confondre à aucun moment avec des comparses moins prestigieux.

Il n'en va pas de même pour les vignobles d'un rang inférieur ou par la taille, ou par la notoriété : comment parler raisonnablement du "vin d'Auxerre", qui en 1825 se vendait en moyenne 350F le muid quand ceux d'un terroir voisin étaient estimés 40F (1), si on le plonge dans l'anonymat des "vins de Basse Bourgogne", ou si, lui conservant son nom, on l'applique à la production de l'ensemble du vignoble qui, dans les seules limites de la commune, couvrirait alors plus de 1500 hectares, sur lesquels à peine plus d'une centaine donnaient des vins de haut prix ? Aussi ne semble-t-il pas possible de suivre le destin des flots viticoles renommés à différents moments de leur histoire, sans les replacer au coeur du grand vignoble parisien, étendu jadis des confins normands et artésiens jusqu'à l'arc de cerle qui, du Serein au Cher, marque aujourd'hui la limite de la viticulture de qualité.

Mais de quelles sources disposons-nous et quel crédit leur accorder ? Pour tout ce qui est antérieur au XIXe siècle, les chiffres sont rares, les notations, discontinues; mais sur cette période obscure R. Dion a jeté les clartés d'une recherche patiente dans les textes les plus divers (2), et établi une thèse fondamentale pour la compréhension de la localisation et de l'extension du vignoble français jusqu'aux environs de 1800.

A partir de cette date les témoignages deviennent plus nombreux et plus variés : ouvrages d'ampélographie, descriptions systématiques des vignobles, des procédés de culture et de vinification, statistiques, et surtout un document essentiel : le cadastre; en outre, avant le milieu du siècle, la première édition de la carte d'Etat-Major rend sensible à plus petite échelle, l'étendue et la localisation du vignoble.

Nous nous proposons donc d'utiliser conjointement tous les documents qui permettent de suivre au travers de l'histoire les vignobles qui sont parvenus jusqu'à nous; mais la tentative serait à courte vue si elle ne se donnait pour champ d'action une part importante du vaste domaine encadrant où se sont donné carrière jusqu'au début de notre siècle, les flux et les reflux des vignobles aujourd'hui disparus. Il ne s'agit cependant pas de se satisfaire d'une vision qui se restreindrait aux transformations du paysage viticole : celles-ci enregistrent les réponses données par la

1. CAVOLEAU Oenologie française p. 339.

2. DION (R.) Histoire de la vigne et du vin en France. 1959

société vigneronne aux sollicitations du marché du vin; les préoccupations d'autarcie alimentaire sont négligeables. Il importe donc de connaître, au moins dans leurs traits généraux, les aspects divers de la demande: les différents groupes sociaux ont des exigences variées en matière de qualité; mais les producteurs, à mesure que le marché s'étend et intéresse un plus grand nombre de consommateurs à revenus modestes, doivent faire un choix entre une production massive de vins communs et une production réduite de vins de qualité. A ce problème est lié celui de l'encépagement, que nous tenons pour fondamental: les modifications internes d'un vignoble sont au moins aussi importantes que les variations de sa superficie; une vigne ne glisse pas d'un flanc de talus à un fond alluvial: là, celle qui donnait un produit supérieur en petite quantité est remplacée ici par une autre, plus facile à cultiver et plus généreuse. Aussi les documents qui mentionnent la qualité du produit obtenu, soit en précisant le cépage d'où il est issu, soit par le biais du prix de vente, doivent-ils être retenus parmi tous les autres.

Enfin, la société vigneronne elle-même n'est pas une société figée dans ses structures. Les rapports entre forces de travail et pouvoir de décision ne sont pas donnés une fois pour toutes. Aussi paraît-il du plus grand intérêt de savoir à qui appartient la vigne aux différents moments de son histoire qui introduisent directement au tableau actuel, tel qu'il a été présenté dans la première partie: pour un passé qui s'étend sur un siècle et demi et qui est celui des grandes crises (oïdium, phylloxéra, mildiou, mévente) le cadastre nous renseigne avec une précision inégalable.

Avec le XIXe siècle s'ouvre donc une période riche en documents grâce auxquels l'histoire de la vigne peut être conduite sans lacunes dans le temps et avec la possibilité de localiser à tout moment le phénomène dans l'espace.

A. La documentation

I. Témoignages d'ancienneté

La tradition viticole des petits secteurs qui produisent aujourd'hui des vins de qualité dans le sud-est du Bassin Parisien est attestée par un certain nombre de documents d'archives et quelques oeuvres littéraires. Des historiens locaux les ont exhumés au cours du XIXe siècle, les ont ré-

perforés, en ont livré des inventaires ou les ont utilisés avec plus ou moins de bonheur pour étayer une histoire régionale : ainsi M. QUANTIN (3) pour l'Yonne, et particulièrement Chablis, Tonnerre et Vermenton; l'abbé J. LEBEUF pour Auxerre (4); R. de LESPINASSE pour La-Charité-Sur-Loire (5), etc... L'essentiel de ce qu'on peut en tirer, ajouté aux résultats de ses propres recherches archivistiques, a permis à R. DION la réalisation d'une synthèse (6) d'où nous retiendrons que dès le bas Moyen-Age les vignobles d'Auxerre, de Chablis, de Tonnerre, de Sancerre, expédiaient leurs vins vers Paris et vers les Flandres et la Normandie pour l'approvisionnement des tables nobles et bourgeoises. Il s'agissait alors de vins blancs, exclusivement, en conformité avec le goût de l'époque. Ce n'est que plus tard, vers l'extrême fin du XIVe siècle que s'instaure le règne du pinot et du vin rouge de qualité. Le tournant de l'histoire du goût que marque la vogue nouvelle des vins colorés a sans doute entraîné dans certains des vignobles considérés - mais pas dans tous - une modification de l'encépagement. Alors que le plus renommé d'entre eux, Auxerre, adopte la variété noire du pinot (mais est-il attesté que le fromenteau, gris, l'a précédé?), Chablis semble bien rester fidèle au vin blanc de chardonnay. Au XVIIe siècle, Sancerre est un vignoble de pinot noir et il le restera jusqu'après

la reconstitution post-phyllloxérique, alors qu'il semble bien qu'à Quincy et à Pouilly-sur-Loire une solide résistance ait maintenu les cépages blancs : encore s'agit-il là, surtout de sauvignon, dont on ne trouve pas de mention ancienne. Cela oppose bien des incertitudes à une histoire continue de ces vignobles; une leçon cependant peut être tirée de ces mêmes constatations qui nous invitent à la perplexité : au travers d'une histoire si longue - presque millénaire - les adaptations successives aux exigences du marché, telles qu'on peut les saisir entre le XIIe siècle et la fin du XVIIIe, ont toujours, au moins dans leurs grandes lignes, obéi au même objectif : répondre à une demande de qualité. La grande vague

-
3. QUANTIN (M.) Cartulaire général à l'Yonne. Auxerre 1854-1860.
 4. LEBEUF (Abbé) Mémoire concernant l'histoire civile et ecclésiastique d'Auxerre.
 5. LESPINASSE (R. de) Cartulaire du prieuré de la Charité-sur-Loire, (Nièvre) Nevers-Paris (1887).
 6. DION (R.) Histoire de la vigne et du vin en France. 1959.

d'avilissement des vignobles français qui se manifeste dès le XVII^e siècle, qui submerge l'Orléanais, l'Ile de France et la périphérie de tant de villes, n'a pas réussi, deux cents ans plus tard à avoir raison de ces quelques flots sud-orientaux du Bassin Parisien; la tentation d'un large marché populaire sans cesse étendu n'a pas entraîné, dans ces aires privilégiées - ou conservatrices ? - l'adoption des cépages communs, la généralisation de "l'infâme gamay". On doit se borner à le constater pour ce qui intéresse un passé lointain, antérieur au dernier siècle. Mais avec celui-ci s'ouvre une ère de sollicitations bien plus fortes : alors que Paris grandit à une vitesse inconnue jusqu'alors, que sa demande en vins à bon marché croît plus vite encore, que son vignoble proche décline sous les coups de la maladie et sous l'effet des mutations imposées à l'agriculture péri-urbaine par les progrès mêmes de l'agglomération, les vignobles fins de l'Yonne et de la Loire préservent leur réputation millénaire.

Tous cependant ne sont pas parvenus jusqu'à nous. La cohorte des renommées intactes au début du XIX^e siècle s'est effritée : des chefs de file d'alors ont disparu, comme Tonnerre, ou ne sont plus représentés que par des arrières-gardes au prestige mitigé, comme le vignoble auxerrois. A l'inverse, on ne note aucune résurrection, à plus forte raison, aucune création. Les deux siècles écoulés semblent avoir rassemblé les épreuves suprêmes à surmonter pour accéder à l'honneur et à la protection des appellations d'origine contrôlée.

Deux siècles qui ont connu à la fois le plus grand essor de la vigne et les crises les plus graves de son histoire, puisque l'une au moins, celle du phylloxéra, a remis en cause les principes mêmes de sa culture, exigé pour sa survie une métamorphose quasi-totale du vignoble, entraînant un cortège d'adaptations techniques, de réajustements d'un mode de vie ancien, de rééquilibres démographiques. Quelle société aussi a pu, après avoir vécu durant des siècles dans une familiarité quotidienne avec la plante dont elle tirait sa subsistance, en apprivoiser le substitut étranger, au prix de quelles erreurs et de quelles déceptions?

Une interrogation multiforme doit parcourir ces deux siècles : la vigne, le vigneron, le vin, personnages principaux sans aucun doute, mais au-delà : le consommateur anonyme, le propriétaire du sol, le bailleur de

fonds; la ville, mais aussi la campagne sans vigne; et surtout, peut-être, cette enveloppe mentale du vigneron modelée par l'incertitude climatique en ces régions marginales où toute vendange est le résultat d'une prouesse humaine.

II. Evolution générale du vignoble français entre 1789 et 1875

Un secteur, si petit soit-il, du vignoble français, est solidaire de l'ensemble en ce qui concerne son évolution, puisqu'en dernière analyse il s'agit de satisfaire à la demande d'un marché qui n'est jamais local - ou si peu -, mais régional, et de plus en plus, au fur et à mesure qu'on avance dans le XIXe siècle, national. Une faible proportion des vins passe en outre à l'étranger : moins d'un million et demi d'hectolitres par an, entre 1788 et 1846 (7). On ne peut donc comprendre les physionomies successives - la durée n'entraînant pas la fixité - des flots sur lesquels on choisit de projeter un éclairage particulier, qu'en faisant référence à chaque moment critique, à l'image d'ensemble. C'est d'autant plus indispensable que, dans le cadre de ce siècle, se produisent trois phénomènes de premier ordre pour le vignoble français :

- Le plus important par l'ampleur, les déséquilibres qu'il entraîne entre production et consommation, les ruptures entre les goûts - ou les moyens - d'une clientèle nouvelle et ceux des consommateurs traditionnels, est sans aucun doute l'accroissement accéléré de la population urbaine, phénomène qui, certes, n'est pas nouveau, mais prend désormais une mesure inconnue jusqu'alors et gonfle la demande de vins communs : l'afflux d'une population ouvrière d'origine rurale dans les villes introduit le modèle culturel de la consommation du vin dans les classes modestes par le biais de plusieurs processus : imitation d'un mode de vie urbain à dominante bourgeoise, transfert d'habitudes de consommation pour les émigrés originaires de régions viticoles, acquisition de ces habitudes par ceux qui viennent des régions sans vignes.

- Le développement du réseau de chemins de fer, dès le début de la seconde moitié du siècle, bouleverse la structure d'approvisionnement des marchés. Pour le vin, l'ouverture massive du marché parisien à la

7. MOREAU de JONNES (Alex.) Statistique de l'Agriculture de la France, d'après la grande statistique officielle et ses appendices - Paris 1848 - p. 199.

production languedocienne est le fait dominant. Mais le chemin de fer a permis aussi la distribution des vins du Midi tout le long de ses itinéraires. Il s'en faut de beaucoup cependant que le Languedoc ait acquis de ce fait le monopole de la fourniture des vins communs sur l'ensemble du territoire : jusqu'à la reconstitution, l'aramon est un vin de chaudière; les vins de commerce produits par le carignan, le terret noir, le grenache, le cinsaut, servent à donner de la couleur, du corps et du degré aux petits vins des régions septentrionales qui, souvent, sans eux, ne seraient guère commercialisables. Les vins communs de l'Yonne en ont largement profité.

- Enfin, la crise du phylloxéra qui frappe successivement tous les vignobles au cours du dernier tiers du siècle, se prolongeant même sur le suivant, aboutit à une transformation radicale des techniques de culture et du paysage viticole lui-même. Ce que l'on désigne bientôt comme "l'ancien vignoble" disparaît complètement : dans la mesure où l'on décide de persévérer dans la culture de la vigne, un choix s'impose entre des solutions techniques proposées souvent à grand renfort d'arguments dont aucun n'a pu recevoir la caution de l'expérience. Aussi les échos des solutions adoptées ici ou là vont-ils se propager sur les trente premières années du vingtième siècle, jusqu'à l'inauguration d'une politique viticole qui donnera aux vignobles français les cadres légaux dans lesquels nous les appréhendons aujourd'hui.

On s'accorde généralement à reconnaître pour vraisemblable la superficie en vignes fournie par LAVOISIER dans le cadre d'une estimation de la répartition du sol français réclamée par l'Assemblée Constituante : 1 567 000 hectares. Dans un rapport fait au roi le 15 mars 1830, le comte CHABROL, ministre des finances, aboutit au chiffre de 2 017 000 hectares, provenant de l'addition des superficies en vignes de 76 départements qui avaient alors des vignobles; 10 en étaient complètement dépourvus. Le même document donne, pour chaque département, la superficie qui était cultivée en vigne en 1783. Dans son *Oenologie Française*, CAVOLEAU, en 1827, avançait le chiffre de 1 736 000 hectares en en donnant la répartition par arrondissement : ses renseignements, pour l'essentiel, provenaient de documents valables pour 1825.

Ni CAVOLEAU ni CHABROL n'ont pu s'appuyer sur le cadastre encore inachevé; ils avaient à leur disposition les registres des Contributions indirectes très détaillés en ce qui concerne le mouvement et la consommation des boissons. On en induisait la superficie en vigne après avoir recueilli sur place des indications sur les rendements et sur la consommation locale. Le procédé est, certes, approximatif, mais ses résultats se raccordent assez bien avec ceux que fournit la Statistique de la France dès qu'elle peut utiliser les données cadastrales.

On en déduit qu'en une quarantaine d'années le vignoble français a augmenté d'environ 400 000 hectares et que cette augmentation semble s'être précipitée dans les dernières années de la période. Le mouvement a ensuite continué à des rythmes divers, pour aboutir au chiffre maximum de 1875 où, sur un territoire sensiblement différent - augmenté des deux départements savoyards et des Alpes Maritimes, mais amputé de la Moselle, du Haut et du Bas Rhin - la vigne couvrait près de deux millions et demi d'hectares (8).

A cette augmentation des superficies s'ajoute une augmentation des rendements à l'hectare, surtout dans la moitié septentrionale de la France; les départements méridionaux conservent en 1830, selon le rapport du Comte CHABROL, des rendements faibles mais stables (Aude : 12,25 hectolitres à l'hectare en 1736-38; 13 hl. en 1826-28 — Allier : 16 et 28 hectolitres — Loiret : 20 et 42 hectolitres, aux mêmes dates).

Dans ce cadre à peine esquissé, quelle figure prennent les vignobles du sud-est du Bassin Parisien ? Pour la commodité statistique, nous les limiterons aux trois départements qui contiennent aujourd'hui la quasi-totalité des vignobles de qualité de ce secteur : le Cher, la Nièvre et l'Yonne.

III. Questions de méthode

La démarche de recherche utilise principalement quatre types de documents : le cadastre, les cartes d'Etat-Major (1ère édition 1845-1847), les enquêtes agricoles et des ouvrages de "statistique" ou de description des vignobles. Une présentation critique de ces divers documents paraît nécessaire préalablement à leur exploitation.

8. Annuaire Statistique de la France - Imprimerie Nationale 1873 p. 343.

a) Le cadastre donne pour les différentes "natures de culture" de chaque commune les superficies précises, celles-ci étant calculées par addition des superficies de toutes les parcelles de même nature au moment de la confection de l'état de sections. Le tableau récapitulatif des contenances par "nature de propriété" n'a jamais été retouché au cours du XIXe siècle. La mise en circulation de nouvelles matrices cadastrales en 1913 a été la première occasion de réfection de ce tableau pour chaque commune. Il découle de ces faits un certain nombre de conséquences qui ont presque toutes un effet limitant pour la recherche :

- La durée de mise en oeuvre du cadastre - une quarantaine d'années - pour l'ensemble du territoire français, interdit de dresser un tableau de la répartition du sol par natures de propriétés : l'addition de données collectées sur près d'un demi-siècle entraînerait une telle déformation de la réalité que cette expérience ne peut pas être sérieusement tentée. Au contraire, l'argument tombe lorsqu'on s'adresse à la matrice révisée qui, pour toutes les communes donne un état de la propriété en 1913 : date particulièrement heureuse lorsqu'il s'agit de la vigne puisqu'alors la "reconstitution" du vignoble français consécutive à la crise phylloxérique est à peu près terminée partout. De toute manière, la guerre de 1914-18 amène de telles perturbations qu'il est sage d'assigner comme terme à la reconstitution cette date de 1913.

Un cadastre qui s'ouvre à des dates diverses, un seul point fixe dans la chronologie des phénomènes, cela ne permettrait qu'une comparaison fragmentée à l'échelon communal, entre un certain point de départ variable dans la durée du premier demi-siècle et la borne rigide de 1913. Autant dire : rien. La réalité n'est pas si décevante parce que les opérations d'arpentage nécessaires à la confection des plans cadastraux, et l'enregistrement des parcelles sous le nom des propriétaires ont eu lieu souvent simultanément dans les différentes communes d'un même canton. Voilà qui réduit la dispersion des dates jusqu'à l'annuler lorsque l'unité territoriale étudiée ne chevauche pas des limites cantonales : c'est le cas pour le vignoble sancerrois dans sa définition actuelle, à une petite enclave près dans une commune qui a reçu son cadastre deux ans avant celles du canton de Sancerre.

- Comme il n'était pas possible de consulter les quelque sept cents matrices cadastrales de la première génération pour y relever les superficies occupées par la vigne - ou y constater son absence - dans autant de communes qui forment "l'enveloppe" régionale des vignobles subsistants, nous avons eu recours aux relevés manuscrits des natures de cultures qui ont été ordonnés par M. le Professeur Perpillou et qui ont servi de base à l'établissement des cartes d'utilisation du sol en France au début du XIXe siècle, en 1913 et en 1963. De ce fait nous ne pouvons pas dater avec précision les chiffres livrés par les premières matrices. Bien entendu cette critique ne s'étend pas aux communes des aires viticoles qui constituent l'objet central de cette étude : pour celles-ci le recours aux documents cadastraux eux-mêmes a toujours été de règle.

- Une autre difficulté tient non plus à des questions de dates, mais à un certain degré de précision qui laisse insatisfait quiconque cherche à atteindre, au-delà de l'espèce cultivée - la vigne - la variété choisie, en un mot, le ou les cépages adoptés par telle ou telle communauté vigneronne. Là cependant est la clef de la distinction fondamentale entre vignobles communs et vignobles de qualité. Les cadastres consultés ne distinguent, comme il est habituel, que des classes de vigne, quatre ou cinq selon les cas. Que peut-on en tirer ? Une notion approximative sur le revenu estimé de l'hectare de vigne au moment de l'ouverture du document ; mais ce revenu peut être à peu près égal dans le cas d'un gros rendement de vin commun et dans celui d'un rendement limité de vin de qualité. Il est cependant des cas où, localement, les prix des vins de l'une et l'autre catégorie sont si différents que la classe d'une parcelle peut, sans grand risque d'erreur indiquer implicitement la qualité de son encépagement : tel est le cas sur la Grande Côte d'Auxerre et sur la Côte des "Grands crus" actuels de Chablis.

En dépit de toutes les imperfections du document, il a été retenu pour la valeur inestimable que constitue une donnée chiffrée précise à grande échelle, et les superficies en vigne mentionnées par les premiers cadastres ont servi à élaborer une carte du vignoble du sud-est du Bassin Parisien, tel qu'il pouvait vraisemblablement se présenter entre 1830 et 1840. Le but poursuivi était d'exprimer les grands traits de la répartition de la vigne en faisant ressortir, d'une part les communes qui,

incontestablement fondaient au moins une partie de leur économie sur la viticulture (plus de 50 hectares en vigne), d'autre part les communes qui ne possédaient pas de vigne, ou si peu (moins de 20 hectares) qu'elles ne pouvaient en aucun cas être intéressées par le commerce du vin, sauf comme consommatrices. Entre les deux groupes, la marge de toutes celles qui, ayant de 20 à 50 hectares oscillaient de l'un à l'autre selon l'abondance de la récolte et le niveau de leur consommation. Eut-il été plus pertinent de cartographier la proportion des vignes dans la surface agricole ? Ce qui compte c'est le potentiel de production du vin lorsqu'il s'agit de déterminer le point de départ d'un flux commercial : c'est pourquoi les chiffres bruts, même estompés à l'intérieur des catégories dimensionnelles nous ont semblé préférables.

b) La première édition de la carte au 1/80 000 a été publiée pour les régions qui nous intéressent dans les années 1845-47 (9). Les vignes y sont figurées : voici donc le document qui, complétant le cadastre, permet la localisation précise à moyenne échelle d'un phénomène qui n'était que chiffré dans le cadre communal. L'envahissement par les ceps de la basse terrasse de l'Yonne n'aurait pas été décelable autrement. On comprend mieux alors les rendements élevés rapportés par certaines statistiques et - ceci découlant de cela - la faiblesse alcoolique de ces vins abondants.

c) Parmi les grandes enquêtes agricoles, celle de 1852 et de 1862 n'apportent que quelques indications chiffrées concernant la superficie (souvent rien de nouveau par rapport aux données cadastrales), la production, le rendement : mais quel crédit leur accorder ? Bien plus enrichissante nous a paru la grande enquête de 1866, non pas tant par les réponses aux questions posées, particulièrement indigentes en ce qui concerne la vigne, que par les interventions des membres des différentes commissions, qui mettent souvent l'accent sur les aspects économiques propres à leur époque et bien plus que de la culture de la vigne, se préoccupent du marché des vins.

d) Les ouvrages imprimés

Beaucoup d'ouvrages sont consacrés à la vigne au XIXe siècle. Elle

9. Carte de l'Etat Major au 1/80 000: Feuilles d'Auxerre, Tonnerre, Nevers, Bourges.

trouve place même dans les oeuvres des émules des physiocrates : MATHIEU de DOMBASLE (IO), le baron de MOROGUES (II), lui consacrent des pages nombreuses; la physiocratie ne lui avait cependant pas fait la partie belle. Dès le XIXe siècle, un changement important se produit : à une tendance moralisante issue d'un puritanisme ancien qui ne s'attachait qu'aux effets néfastes du vin et de l'alcool, en succède une autre qui voit dans la vigne la culture par excellence des petits propriétaires, et qui prône la généralisation de la petite propriété comme gage de paix sociale et comme moyen d'endiguer la dépopulation des campagnes.

Sur un autre plan, le XIXe siècle est celui où l'ampélographie moderne prend forme : on s'attache désormais à décrire les cépages d'une façon méthodique en notant les caractères permanents de chacun d'eux; après quoi la question des synonymies peut être résolue. Progrès considérable qui a nécessité l'abandon de la croyance en la variabilité des cépages, tenace chez les auteurs anciens. En France l'abbé ROZIER avait, l'un des premiers, pressenti l'identité qui pouvait exister entre des cépages donnant des produits dissemblables parce que plantés sous des climats et sur des terrains différents : pour examiner dans des conditions uniformes des plants provenant de régions variées, il avait constitué à Béziers, à partir de 1880, une importante collection dont il n'eut malheureusement pas la possibilité de suivre la carrière; retiré à Lyon, il y fut tué à son domicile par un boulet, durant le siège de 1793, et les notes importantes qu'il avait rassemblées pour l'article "vigne" de son Cours Complet d'Agriculture, furent détruites. Le grand ouvrage interrompu presque à son terme a été finalement publié en 1800 après avoir été complété par DUSSIEUX (article "vigne") et CHAPTAL (article "vin") (I2), et la partie la plus intéressante de la contribution du premier est sans doute la copie de la lettre que ROZIER avait adressé à DUPRE de SAINT-MAUR, véritable plan d'une collection de cépages pour l'étude des synonymies ampélographiques que l'intendant de Guyenne avait décidé d'établir à Bordeaux. Ce

IO. MATHIEU de DOMBASLE .Annales de Roville - T. VI.

II. MOROGUES (baron de) Essai sur les moyens d'améliorer l'agriculture en France 2 vol. 1822.

I2. ROZIER (Abbé) .Cours d'Agriculture . Tome X

champ d'essai eut un destin comparable à celui de Béziers, mais il reste de l'expérience un document du plus grand intérêt : les notes ampélographiques dont les correspondants de DUPRE de SAINT-MAUR avaient accompagné les boutures expédiées de nombreux points de France vers Bordeaux, aujourd'hui rassemblées sous le titre de Cahiers de Dupré de Saint-Maur (13).

La voie ainsi ouverte fut poursuivie par BOSC à la pépinière du Luxembourg à Paris où il développa considérablement les collections viticoles et, allant bien au-delà de ce qu'avait préconisé ROZIER - établir les synonymies dans un but d'utilisation pratique - eut l'ambition d'aboutir à une classification scientifique des cépages fondée sur leurs caractères botaniques (14).

Ces travaux permettent de connaître aujourd'hui l'encépagement du vignoble français au début du siècle dernier; à leur caractère purement technique, d'autres ouvrages qui sans être des ampélographies, sont consacrés à la vigne, apportent des compléments statistiques, ajoutent des précisions géographiques, et introduisent à des notions d'ordre économique, telles que qualité et prix des vins. Deux de ces ouvrages nous semblent fournir une lumière particulièrement précise sur le vignoble français au début du XIXe siècle : l'Oenologie Française ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France, de CAVOLEAU (15) et la Topographie de tous les vignobles connus, de A. JULLIEN (16). Qu'on ne se fie pas aux titres : l'Oenologie n'étudie pas les vins et la Topographie laisse de côté la description des vignobles. Ce sont là deux catalogues dont la facture ne manque pas de ressemblances : cadre départemental dans les deux cas, présenté dans l'ordre alphabétique et affiné jusqu'au niveau de l'arrondissement chez CAVOLEAU, inclus dans une présentation régionale chez JULLIEN; indication de la superficie cultivée en vigne, de la production moyenne, de la consommation locale, chez les deux auteurs. Il s'y ajoute chez CAVOLEAU les

13. Cahiers de DUPRE de SAINT MAUR conservés pour partie aux Archives de la Gironde et pour partie à la Bibliothèque de Bordeaux.

14. ROY-CHEVRIER . Ampélographie rétrospective - Paris 1900.

15. CAVOLEAU . Oenologie française - 1327.

16. JULLIEN (A.) . Topographie de tous les vignobles connus - 1e ed. 1816; 2e ed. 1822; 3e ed. 1832.

prix moyens et la destination de la production; chez JULLIEN, des notations partielles sur l'encépagement, mais surtout une appréciation sur la qualité des vins, qui permet à l'auteur de faire entrer tous les vins dans une double classification : départementale, puis nationale. Et c'est en cela que l'ouvrage de JULLIEN est extrêmement riche : trois éditions d'ailleurs en ont été données de son vivant (1816 - 1822 - 1832), chacune plus riche que la précédente et témoignant d'un souci constant de mise à jour. Elles ont servi de référence à nombre d'auteurs jusqu'à la fin du siècle : CAVOLEAU emprunte à l'édition de 1822; le docteur GUYOT, à la fin du second Empire, cite JULLIEN quand il est à court d'informations plus récentes (17). Négociant en vins à Bercy, féru d'œnologie, auteur d'un Manuel du Sommelier qui connut un grand succès, grand voyageur et observateur scrupuleux qui a rapporté de ses tournées d'affaires des carnets de notes sur les cépages dont il avait sur place apprécié les produits, A. JULLIEN était excellemment placé pour entreprendre et mener à bien sa Topographie. Encore fallait-il une aisance de plume qui ne lui a pas manqué et l'esprit scientifique qui lui a fait adopter un vocabulaire précisé d'entrée de jeu, sans lequel ses descriptions comparatives eussent été vaines.

La classification réalisée par A. JULLIEN étant le seul document qui nous permette de placer avec certitude dans la hiérarchie des vins de France ceux qu'on tirait voici un siècle et demi des vignobles qui demeurent aujourd'hui producteurs de vins fins, il est utile d'en examiner la structure et les critères.

La classification départementale comporte cinq classes pour chacune des deux catégories de vins, rouges et blancs; c'est une appréciation relative qui ne préjuge en rien de la classification nationale. Celle-ci repose sur la distinction fondamentale entre vins fins, vins demi-fins, vins d'ordinaire de 1^e, 2^e, 3^e, 4^e qualité, et vins communs. Il en résulte cinq classes dont la première renferme des vins fins de qualité supérieure, que l'on récolte dans un très petit nombre de crus; la seconde comprend tous ceux d'excellente qualité, qui, étant plus abondants que les précédents, sont aussi plus généralement connus comme vins fins de première qualité; la troisième, tous les vins fins et demi-fins, qui, sans

17. GUYOT (Dr J.) . Etude des vignobles de France - 3 vol. Paris 1868.

avoir les qualités des précédents, sont cependant considérés comme vins d'entremets. La quatrième classe se compose des vins d'ordinaire de première qualité, et enfin la cinquième, de seconde, de troisième ou de quatrième qualité, et des vins communs" (18). Prenons quelques exemples pour illustrer cette terminologie et cette classification : parmi les bourgognes blancs, seul le Montrachet est placé en première classe, les premiers crus de Meursault (Perrière, Goutte-d'Or, Genévrières, etc) sont dans la deuxième. Parmi les vins rouges de première classe : les premiers et seconds crus de Bordeaux, les vins de première qualité de l'Hermitage et les premiers crus de Bourgogne (Romanée-Conti, Richebourg, Chambertin, Clos Vougeot, etc); parmi ceux de deuxième classe : la Côte-Rôtie et le seul clos de la Nerthe à Chateauneuf-du-Pape.

Tableau sévère qui englobe dans ses quatre premières classes ce qu'aujourd'hui nous rangeons indistinctement sous le vocable de "vins de qualité" et que la protection officielle déclare "d'origine contrôlée".

C'est aussi essentiellement aux vignobles réputés que l'Inspecteur Général de l'agriculture, Victor RENDU consacre en 1857 son Ampélographie Française (19). En dépit de quelques emprunts à CAVOLEAU et à JULLIEN, l'oeuvre est innovatrice : l'accent y est mis sur les caractères botaniques et les qualités oenologiques des cépages, sur la nature des sols où ils sont cultivés, sur les modes de conduite de la vigne et les procédés de vinification. Quelques indications de prix permettent seules d'établir une hiérarchie des vins qu'on peut sommairement comparer avec celle que JULLIEN, un quart de siècle plus tôt, avait établie d'une façon systématique.

L'ouvrage de V. RENDU, bon tableau du vignoble français dans les premières années du Second Empire, est une manière d'introduction à la dernière oeuvre consacrée au vignoble ancien : quand paraît en 1868 l'Etude des Vignobles de France du docteur Jules GUYOT, le phylloxéra a, depuis plusieurs années déjà, amorcé sa progression dans le Midi. Bientôt il va concentrer sur lui l'attention du monde viticole et des professeurs de viticulture. Une immense littérature lui sera consacrée pendant plus de

18. JULLIEN (A.) . Topographie...3e ed. avant propos p. VIII - IX.

19. RENDU (V.) . Ampélographie française - 2e ed. Paris 1857 -

trente ans. Elle ne sera suivie jusqu'alors d'aucune étude détaillée de l'ensemble du vignoble français. Aussi combien précieuse apparaît l'ample contribution de Jules GUYOT! Tellement riche de renseignements, émaillée d'exemples précis, dûment localisés, et de cas concrets puisés à la source même, agrémentée de dessins clairs qui permettent au profane de comprendre les indications techniques sur la conduite des vignes, cette grande étude encore facilement accessible, est la providence des chercheurs qui ont à parler du vignoble ancien. Ce travail méticuleux qui n'est pas celui d'un ampélographe, d'où l'ambiguïté de certaines synonymies, porte en chacun de ses chapitres la marque très affirmée de deux doctrines que GUYOT défend avec acharnement : en premier lieu, il ne faut cultiver que de bons cépages, car "le cépage est le génie du vin" (20); en appliquant à ces bons cépages, généralement peu productifs, un système de taille approprié (ce qu'on appellera bientôt "la taille Guyot") on peut obtenir des rendements équivalents à ceux des cépages grossiers. En second lieu il faudrait étendre la culture de la vigne partout où existent des terrains qui lui conviennent : on augmenterait ainsi considérablement le revenu national, en même temps qu'on fixerait au sol un grand nombre de familles; les grands propriétaires n'auraient plus à se plaindre du manque de main-d'oeuvre, la petite propriété donnerait aux masses populaires un but à leur travail et contribuerait au maintien de la paix sociale. Beau programme d'époque qui égare parfois son auteur dans des considérations irréalistes : calculant que le département du Cher sur 14 000 hectares, soit sur un cinquantième de sa superficie, tire de la culture de la vigne le sixième de son revenu total, il se prend à rêver : "Si, avec le même bénéfice, le département du Cher cultivait en vignes ce qu'il peut et ce qu'il devrait cultiver, ce serait un des plus riches départements de France. Le Cher possède plus de 120 000 hectares des meilleures terres pour la vigne, et qui ne sont propres qu'à la vigne." ! (21)

Ces tableaux détaillés qui, durant un demi-siècle, se succèdent pour présenter avec une précision accrue, l'ensemble du vignoble français, sont l'oeuvre de praticiens ou d'amateurs éclairés qui ont eu accès aux sources

20. GUYOT. (Dr. J.) Etude des vignobles de France. Introduction.

21. Ibid. T III.

administratives, qui parfois même ont été chargés par l'Administration de l'important travail auquel ils se sont livrés; c'est notamment le cas pour le docteur J. GUYOT dont l'Etude des Vignobles a été sollicitée par le ministre Rouher. Tant d'intérêt ne s'explique que par un certain "climat" économique inclinant à l'euphorie : la vigne dont les produits ne donnaient pas lieu à des craintes de mévente apparaissait comme une panacée aux maux de la société rurale; le marché du vin s'étendait sans cesse : on ne pouvait récriminer que contre ce qui constituait une entrave à la circulation ou à la consommation : mauvais état des chemins, droits d'entrée dans les villes. Aussi de JULLIEN à GUYOT, que l'accent soit mis, là sur l'intention d'informer une clientèle aisée, ici sur l'importance d'un potentiel viticole mal utilisé, l'illusion de la stabilité des structures dans lesquelles se développait un phénomène finalement perçu sous son seul aspect économique, a fait négliger les acteurs et la société tout entière qui les enveloppait. Ce ne sont pas les ouvrages de "statistique" qui permettent d'appréhender, non plus seulement la vigne et le vin, mais les vignobles, expression de la synthèse de la terre et de l'homme. Nous les retiendrons pour limiter et définir le cadre et donner la mesure des activités des sociétés dont la spécificité sera établie par une étude minutieuse de leurs liens avec la terre, eux-mêmes révélateurs - ou générateurs ? - des rapports des hommes entre eux.

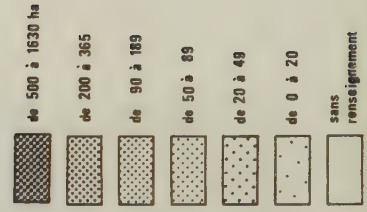
B. La carte viticole du Bassin Parisien sud-oriental au XIXe siècle

Dans le cadre des trois départements retenus s'impose l'impression initiale d'un profond déséquilibre entre la densité du vignoble icaunois et le morcellement, la ténuité même des vignobles nivernais et berrichons. Les chiffres le confirment : en 1825, plus de 33 000 hectares pour l'Yonne, 8 500 pour la Nièvre, 13 000 pour le Cher, d'après CAVOLEAU; JULLIEN en 1832 donne 37 000 hectares pour l'Yonne, près de 10 000 pour la Nièvre, mais seulement 11 700 pour le Cher. Dates de référence et sources différentes expliquent ces quelques divergences, bien que les chiffres à contre-courant du Cher soient difficilement justifiables, d'autant que, plus tard les statistiques attesteront la poursuite d'une progression : 14 300 (enquête de 1873).

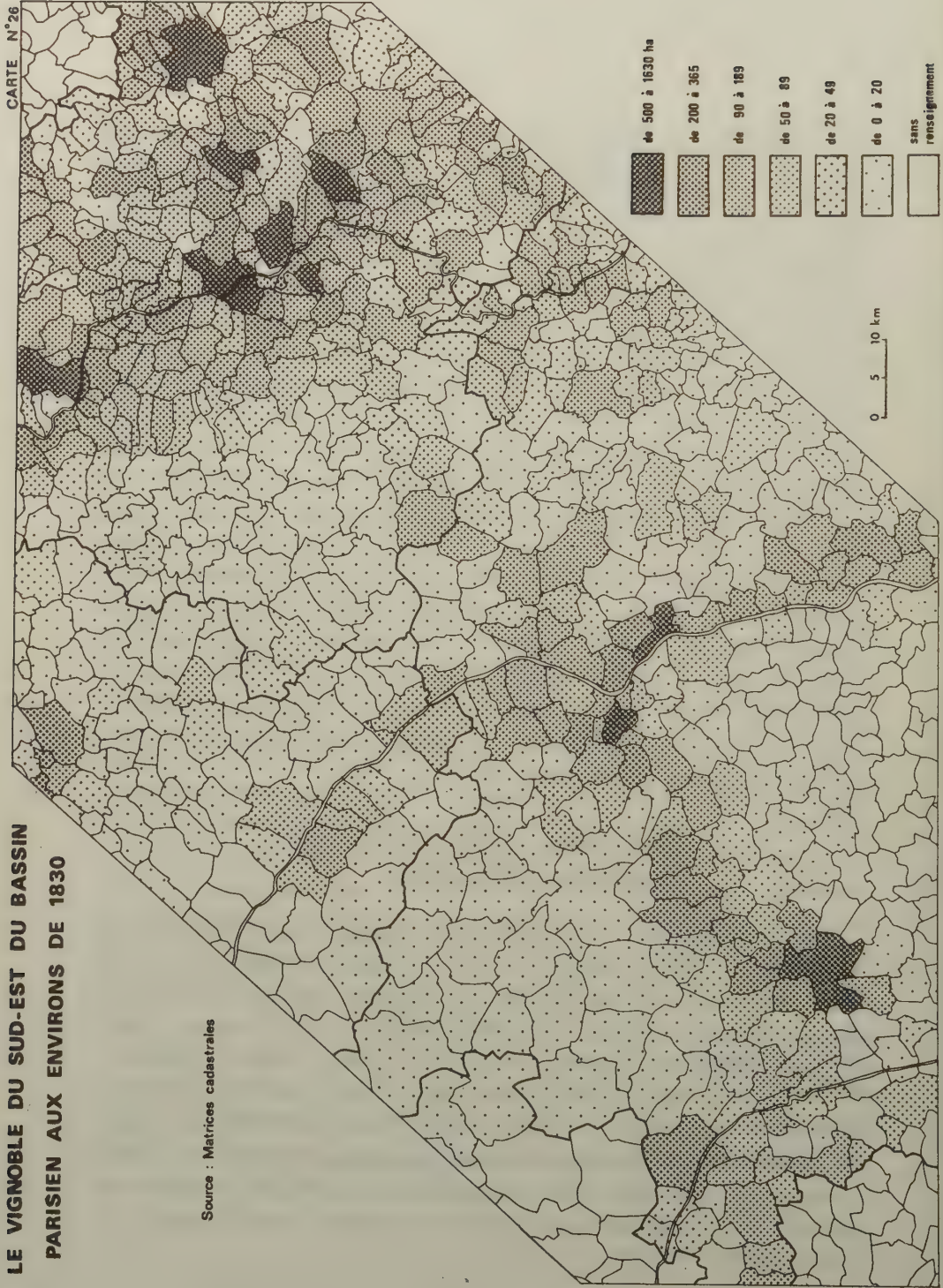
LE VIGNOBLE DU SUD-EST DU BASSIN PARISIEN AUX ENVIRONS DE 1830

CARTE N°26

Source : Matrices cadastrales



0 5 10 km



I. Localisation de la vigne (Carte n° 26)

a) Le vignoble de l'Yonne forme une masse compacte le long de l'axe Yonne - Cure inférieure, du nord de Sens à Vézelay, avec deux apophyses importantes dans les basses vallées du Serein et de l'Armançon. Sur chacun de ces axes des concentrations sont visibles autour d'un ou plusieurs noyaux : si l'on exclut le secteur sénonais qui restera désormais en dehors de notre propos pour n'avoir jamais produit de vins de qualité, on relève le groupe jovinien (Joigny : 574 hectares; Cézy : 332; Champlay : 229, Chanvres : 249; La Roche-Saint-Cydroine : 208.), la très grosse concentration auxerroise (Auxerre : 1 590 hectares de vignes sur un territoire, il est vrai, très grand - 4 300 hectares dont 2 000 de terres labourables - Saint-Bris : 953 hectares; Appoigny : 303; Chevanne : 238; Vallan : 216; Venoy : 218), le noyau chablisien, sur le Serein, de l'ordre de 2 000 hectares, à peu près autant autour de Tonnerre sur l'Armançon, et enfin sur la basse Cure, autour de Vermenton (700 hectares), des satellites importants qui rassemblent plus d'un millier d'hectares (Accolay, Arcy-Sur-Cure, Cravant, Sacy).

Parfaite disposition donc, le long d'une grande vallée, avec une dissymétrie très nette en faveur de la région orientale drainée par les grands affluents; vers l'ouest, au contraire la limite est vite atteinte : le Tholon et ses affluents mineurs n'ouvrent dans le plateau crétacé que de timides incisions sur les flancs desquelles la vigne s'accroche encore çà et là.

Si le vignoble de l'Yonne a pu, à un moment de son histoire, s'étendre, non pas uniformément, mais de telle sorte que des cantons entiers juxtaposant deux cents communes apparaissent peu ou prou comme des cantons viticoles, c'est avant tout parce qu'un ensemble de conditions physiques favorables à l'extension de la vigne se sont trouvées réunies sur une surface relativement grande : en contre-bas du plateau froid, humide et imperméable de la Puisaye, à l'ouest, limité au nord par la craie de la champagne sénonaise et par le Pays d'Othe, au sud par les sols humides de l'Auxois et les terres froides du Morvan, se déploie un vaste ensemble de bas plateaux nappés de sols légers, sains, facilement égouttés, dérivés des calcaires et des marnes du jurassique supérieur; les rivières, Yonne, Serein, Armançon, y ont introduit la diversité d'un relief où les versants sont

multipliés par de nombreux vallons affluents. C'est finalement un complexe de pentes aux multiples expositions, rarement trop fortes pour ne pas laisser à l'homme le choix de leur utilisation, mais aptes à porter la vigne avec de grandes chances de succès. Et puis, au sein même de ces plateaux disséqués, le large fond de la vallée de l'Yonne où la rivière sinue, enfoncée de quelques mètres, deux à cinq, dans sa basse terrasse : un sol plat, certes, et où l'on peut craindre les gelées printanières; elles sont cependant peu fréquentes dans ce vaste couloir où l'air circule sans obstacle entre Coulange-la-Vineuse et Saint-Aubin-sur-Yonne, et les sols de cette terrasse, où se mêlent cailloux calcaires et débris granitiques, suffisamment au-dessus de la nappe phréatique pour ne pas être asphyxiants, peuvent convenir à la vigne, si on ne recherche pas une production de qualité, mais les rendements élevés et le travail aisé. Ainsi s'explique qu'une commune comme Bonnard, dont la totalité du territoire est dans la zone de confluence Yonne-Serein à moins de 90 mètres d'altitude, puisse cultiver 62 hectares de vignes sur une partie importante de la basse terrasse entre le nord d'Auxerre et Saint-Aubin.

b) Par opposition au vignoble icaunois, ceux du Cher et de la Nièvre peuvent paraître indigents : le long de la Loire, de Nevers à Neuvy, une frange de communes viticoles cultivent toutes plus de 100 hectares de vigne (Pouilly : 550) sur le talus diversement façonné qui limite le plateau nivernais. Les pentes, la proximité adoucissante du fleuve, les orientations générales à l'ouest, recherchées dans une région où les gelées printanières sont fréquentes, ont constitué les éléments d'un terroir favorable à la vigne. Tout à fait secondaires, le long de l'Yonne, prolongeant en écho affaibli celui du département voisin, les petits vignobles de Clamecy et de Tannay restent limités à leurs territoires communaux sans susciter de grande vocation chez leurs voisins.

En face de cette frange viticole nivernaise, rien sur la rive gauche de la Loire, sur les étendues basses et sèches de la champagne berrichonne. A Sancerre seulement la vigne apparaît sur le versant gauche de la vallée. Elle s'y prolonge jusqu'au nord du département dont elle franchit la limite, et pare désormais les deux rives du fleuve, mais sans jamais s'imposer dans le paysage, jusqu'à Gien.

Ses véritables prolongements sont ailleurs : autour de Sancerre d'abord et, sans lacune, le long du talus marneux qui unit le plateau crétacé du Pays Fort à la Champagne berrichonne, entre les environs de Sancerre et le nord de Pourges. Là se trouvent les grosses masses de vignes : sur le territoire même du chef-lieu d'abord, plus de 1 600 hectares; dans les communes voisines, ensuite, mais presque exclusivement au nord, c'est à dire là où se trouvent les versants bien exposés et les sols à vignes fines (Vasselay, Fussy).

Avec le vignoble de Vierzon, apparaissent les seuls terroirs viticoles de vallée du département. Encore s'agit-il des vallées du Cher et de l'Arnon qui n'ont que faiblement entaillé les plateaux calcaires de la Champagne et n'ont pu y développer des versants accusés aux indentations multiples. Les densités viticoles notables y forment cependant un noyau de quelques communes qui cultivent plus de cent hectares (Vierzon, Lazenay, Quincy; Reuilly dans l'Indre). La vallée du Cher, en amont, n'a plus que quelques pôles viticoles isolés (Venesmes : 200 hectares) jusqu'à Saint-Amand (334 hectares); au-delà, à l'extrême sud du Bassin Parisien, le vignoble de Chateameillant (309 hectares sur la commune) compte un millier d'hectares dans des communes réparties dans le Cher et l'Indre.

A cette localisation étroite des vignobles du Cher ne s'oppose cependant pas un vide viticole dans le reste du département : si l'on peut passer sous silence les parcelles qu'on rencontre sur quelques versants du Pays Fort, on serait loin de compte si l'on négligeait les vignes réparties sur toute la surface de la Champagne mais qui, par leur dispersion, leur peu d'extension, ne peuvent constituer le fondement d'un paysage non plus que celui d'une économie.

c) Les marchés de consommation

Ce contraste frappant entre l'intensité de la culture de la vigne dans l'Yonne et sa relative médiocrité dans les deux autres départements s'explique dans une large mesure si l'on considère la diversité des situations de ces vignobles par rapport à leurs marchés de consommation. La vallée de l'Yonne peut, par la voie d'eau directe, envoyer ses produits vers Paris; cet avantage initial sur les autres régions concernées, nous semble primordial pour comprendre le développement du vignoble icaunois.

Aucun autre vignoble de France - sauf les 1 200 hectares cultivés autour de Montargis - n'était en relation aussi facile avec la capitale : une voie d'eau toujours navigable qui porte vers Paris. Il était normal qu'au-delà du vignoble proprement parisien - celui du pourtour de l'agglomération : Seine, Seine et Oise, Seine et Marne - une telle situation fût mise à profit pour contribuer à l'alimentation en vin d'une masse d'hommes qui ne cessait de croître et dont les besoins en la matière augmentaient plus que proportionnellement au nombre.

Paris et ses banlieues vers 1825 demandaient des vins à tous les départements qui pouvaient sur leur production, prélever un contingent exportable : l'Aisne, l'Allier, l'Aube, l'Aude, la Côte d'Or, la Dordogne (par Bordeaux et Le Havre), l'Indre-et-Loire, la Gironde, l'Hérault (pour les vins de qualité), la Saône-et-Loire, etc... Le Languedoc n'intervenait alors que pour une faible part dans la fourniture parisienne et l'appel du marché était si fort que les régions proches de Paris ont étendu leurs vignes durant toute la première moitié du XIXe siècle; la Seine seule a suivi un mouvement inverse dû à la poussée de l'urbanisation : elle possède cependant encore 2 750 hectares de vignes en 1852, chiffre considérable eu égard aux dimensions du département et à l'ampleur de la surface bâtie;

Mais les chiffres de superficie, pour éloquents qu'ils soient (21 000 hectares en Seine-et-Oise et en Seine-et-Marne en 1852) ne montrent qu'un aspect de la réalité, et CAVOLEAU remarque, dès 1827 que le "département de Seine et Oise...serait l'un de nos plus grands vignobles, si l'on ne considérait que l'abondance des produits" (22): les rendements y sont très élevés : " une culture très soignée et une grande abondance d'engrais font produire 80 hectolitres à l'hectare dans les cantons d'Argenteuil, de Rueil et de Sèvres" (23). A cela, JULLIEN ajoute quelques précisions qui nous éclairent sur un des aspects du marché parisien : "Argenteuil, canton de Versailles, à 2 L. de Paris, est environné d'un vignoble assez considérable, qui produit beaucoup de vins de qualité inférieure, et dont la plupart ont un goût de terroir et même une odeur très désagréable, qui pro-

22. CAVOLEAU . P. 308.

23. *Idem.* p. 309.

viennent de la quantité et de l'espèce d'engrais que l'on emploie (la poudrette); mais les vigneron, étant sûrs de vendre la totalité de leur récolte pour les guinguettes des environs de Paris, ne s'occupent que des moyens de la rendre abondante." (24).

On voit ainsi que la consommation populaire, aux portes de la capitale (dans les limites d'avant 1860) ouvre carrière aux vins de la plus mauvaise qualité; les pratiques oenologiques de l'époque, poursuivies dans le but de répondre aux désirs de la clientèle sur des aspects purement extérieurs du vin permettent l'utilisation de petits vins blancs pour enlever un peu la couleur de ces vins très colorés : telle est la destination des vins blancs de l'arrondissement de Château-Thierry achetés par les marchands parisiens.

La grande agglomération représente pour les produits des vignobles un marché extrêmement divers, capable de tout absorber, et dont la capacité de consommation ne cesse de croître sous l'effet d'une augmentation accélérée de la population et surtout d'une population ouvrière nouvellement intégrée qui, dans l'illusion que lui procurent des salaires nominalement élevés, épouse en hâte les modèles urbains. Il n'en reste pas moins que la ville est aussi le siège d'une société bourgeoise qui depuis longtemps a ses habitudes de consommation, qui connaît la qualité des vins et le prestige social qui leur est attaché.

Ce marché immense par la capacité, ouvert au produit le plus grossier comme au plus élaboré, a-t-il eu un rôle déterminant sur les vignobles du sud-est du Bassin Parisien ? Les auteurs présentés plus haut nous permettent de répondre, mais il faut les suivre dans le détail pour restituer en toute clarté des relations jusqu'alors confusement ressenties.

II. Vignobles communs et vignobles de qualité

CAVOLEAU écrit (25) : "Dans l'arrondissement d'Auxerre, année commune, on trouve des vins depuis 40 fr. le muid de 280 litres jusqu'à 300 et 350 fr. : c'est dire assez combien il y a de degrés dans ce produit et dans les mêmes lieux; ..."

24. GUYOT (Dr. J.) . 3e ed. p. 33.

25. CAVOLEAU . p. 339.

Cas extrême sans doute dans le département, et pour cette raison choisi par l'auteur comme exemple de ce qu'en fait on trouve aussi ailleurs, mais avec moins de relief : une échelle de qualité des vins, dont le facteur discriminant est surtout le cépage mais où les modes de culture et de vinification interviennent également. La hiérarchie des prix, au contraire, n'est qu'indicative; d'une région à l'autre elle ne signifie plus rien si elle s'appuie sur des différences faibles; les seules difficultés d'accès au marché de consommation suffisent à les expliquer. Mais quand les écarts sont dans le rapport de 1 à 3 ou à 4, ils reprennent tout leur sens. L'abondance de la récolte et son degré de réussite entraînent des variations de prix interannuelles qui enlèvent une part de leur sens aux moyennes; les deux phénomènes ont des conséquences bien différentes : tandis que le volume de la récolte influe directement sur le prix des vins communs et n'est ressenti que d'une façon amortie par le commerce des vins de qualité, la réussite du millésime, sans effet sur les premiers, est déterminante pour les seconds : nous en avons eu la preuve en relevant dans le carnet de compte tenu par le vigneron d'un notable berroyer propriétaire de vignes en Sancerrois, les prix de vente pratiqués durant une douzaine d'années (1830-1842). Il s'agit de vin rouge de pinot produit par une vigne sise au clos réputé de Chêne-Marchand, à Bué : en 1838, le vin de 1836 se vend 40 fr. la pièce de 220 litres, celui de 1833, de 60 à 70 fr., celui de 1834, de 155 à 170 fr. (26).

Cet exemple invite à la prudence; on doit cependant en retenir que si, dans les très mauvaises années les prix des vins provenant de cépages fins peut tomber au niveau du prix des vins communs, l'inverse ne se produit jamais.

Des détails fournis dans une note par CAVOLEAU (27) sur les quantités et les prix des vins produits par les cinq arrondissements de l'Yonne donnent une première idée de la valeur de l'encépagement : en regroupant les chiffres concernant les mêmes classes de prix et en ne tenant compte que des extrêmes on arrive aux résultats suivants : sur 850 000 hectoli-

26. Chiffres extraits du carnet d'un vigneron de Bué.

27. CAVOLEAU . p. 345 (note).

tres au total, le département produit 7 600 hectolitres dont les prix moyens s'étagent de 90 à 125 fr. l'hectolitre et 640 000 hectolitres dont les prix sont compris entre 15 et 23 fr. Le reste se décompose en deux parts inégales : 130 000 hectolitres à 28 - 46 fr.; 13 600 hectolitres à 60 - 65 fr.. Le vignoble de l'Yonne est donc, pour plus des trois quarts de sa production, un vignoble de vins communs. Mais les deux arrondissements - Auxerre et Tonnerre - qui produisent les vins les plus chers révèlent également la présence d'un vignoble de haut prix.

Ces contrastes ne se retrouvent ni dans la Nièvre, ni dans le Cher. Selon CAVOLEAU, les vins berrichons, à l'exception de ceux de Sancerre sont de "qualité...très médiocre, et partout assez uniforme". (28) Seul Sancerre expédie des vins hors du département : les meilleurs valent 30 fr. l'hectolitre. En Nivernais, seul Pouilly se distingue par ses vins blancs qui se traitent à 50 fr. l'hectolitre contre 15 à 20 fr. pour ceux de Clamecy ou de Nevers.

Ces seules indications, pour sommaires qu'elles soient, isolent déjà, au sein, ou à côté d'un vignoble de production commune, des aires viticoles à vocation de qualité : Auxerre (dont l'arrondissement englobe Chablis) Tonnerre, Joigny, Pouilly-sur-Loire, Sancerre ... Les mêmes noms qui ont jalonné des siècles d'histoire du vignoble français se retrouvent ici. Encore faut-il chercher les caractères spécifiques et tracer les contours de ces secteurs privilégiés pour tenter de les isoler de la gangue commune qui les empâte.

A. JULLIEN par sa vision régionale et nationale du vignoble français répond pour l'essentiel à nos questions. Avec lui, nous l'avons vu, nous entrons dans une ère où l'attention portée à l'encépagement devient primordiale; le choix du cépage est pour le vigneron celui d'un certain destin : nous pensons que la dernière image fournie par les différents vignobles au moment de leur destruction par le phylloxéra a été fondamentale pour le choix de la reconstitution. Aussi voudrions-nous tenter, non pas de faire un tableau plus ou moins inspiré de l'oeuvre de A. JULLIEN, mais de saisir le vignoble sud-oriental du Bassin Parisien, dans son évolution jusqu'à la grande crise de la fin du siècle qui a tout remis en cause.

III. L'encépagement du vignoble du sud-est parisien

Parmi les nombreux cépages qui composent les vignes de l'est et du sud du Bassin Parisien, trois seulement peuvent donner des vins fins : le pinot noir, le chardonnay et le sauvignon. Ce sont ceux-là qu'on trouve aujourd'hui dans les vignobles de ces mêmes régions qui produisent des vins à appellation d'origine contrôlée. Mais tandis que de nos jours les cépages de moindre qualité ont été éliminés ou laissés en dehors des limites des zones productrices de vins fins, au siècle dernier ils co-existaient dans des proportions variables selon les régions avec les cépages nobles. Il était même alors d'un usage courant d'opérer dans une même vigne, quelle que fût sa dimension, un mélange de plants dont on attendait un vin plus équilibré que celui qu'aurait produit un cépage unique : les dates de maturité ne coïncidant pas exactement pour toutes les variétés, on pouvait en effet attendre d'une vendange non échelonnée qu'elle mêlât aux raisins parfaitement mûrs, riches en sucre et prometteurs d'un degré alcoolique élevé, des grappes encore un peu vertes qui apporteraient l'acidité indispensable à la bonne conservation du vin. On pouvait aussi, par le même procédé obtenir des vins d'une coloration convenable : cépages blancs mêlés aux rouges ou au contraire, teinturiers dans les cépages à jus blanc. Dans la plupart des cas ces pratiques avaient pour principal objectif l'augmentation du rendement.

Cependant, autrefois comme aujourd'hui, les vignobles de qualité ont dû leur renom à la sévérité de leur encépagement, limité au meilleur cépage, conduit selon des règles telles qu'il donnait un produit supérieur mais en petite quantité : dans les bonnes côtes de Tonnerre, le rendement moyen du pinot est de 10 hectolitres à l'hectare et de 15 hectolitres sur la Grande Côte d'Auxerre, d'après V. RENDU. Le rendement moyen du chardonnay, cependant plus fructifère que le pinot noir, est de 20 hectolitres à Chablis, selon le même auteur.

Ces vins sont un objet de luxe destiné à une clientèle limitée : bourgeoisie parisienne, notables locaux, bourgeoisie urbaine régionale, gens aisés des régions françaises ou étrangères où l'intensité de la vie économique multiplie les fortunes : Nord de la France, Flandre, Angleterre. Marché étroit, malgré tout, mais exigeant; l'inverse exactement d'un marché de consommation populaire; ces marchés sont parfois indis-

sociables comme c'est le cas pour l'agglomération parisienne. D'où la dualité que nous avons constatée chez les fournisseurs : parmi ceux-ci un nombre restreint s'est voué aux produits de luxe; dans la plupart des cas ce n'était que la poursuite d'une tradition, grâce à laquelle un nom de lieu - Auxerre, Chablis - était aussi celui d'un vin d'un certain prestige. Nous savons qu'au moment où nous avons choisi de commencer l'évocation de cette histoire, il y a longtemps que la tentation s'est manifestée de produire en quantité des vins communs qui se transportent facilement et se vendent bien à Paris : la relation bien connue que fait RETIF de la BRETONNE de l'envahissement des plateaux bourguignons par la vigne, dans l'arrière pays de Vermenton, suffirait à l'établir. (29)

a) Les classes de vins d'après A. JULLIEN

Venons-en au classement des vins proposés par A. JULLIEN, en 1822 ou en 1832 : entre les deux éditions de son livre, aucun changement notable concernant les vignobles qui nous intéressent. Deux remarques s'imposent : les vignobles de qualité qui subsistent dans le sud-est du Bassin Parisien sont tous cités par JULLIEN à un rang variable, mais qui les distingue des vignobles communs : il n'y a donc pas eu de création, ou de résurrection en vignoble noble d'un ancien vignoble ordinaire dont on aurait amélioré l'encépagement. Au contraire il y a eu des disparitions ou des reculs spectaculaires : Auxerre et Tonnerre que nous allons évoquer aux premiers rangs de la hiérarchie n'existent plus qu'à l'état de lambeaux incapables de soutenir une réputation - quelques parcelles à Tonnerre et à Dannemoine - ou par leurs anciennes arrière-gardes récemment revitalisées - St. Bris, Irancy -. L'évolution semble donc avoir été à sens unique : celui du déclin. Nous avons vu (1e partie) que le mouvement s'était inversé, mais dans des espaces strictement délimités.

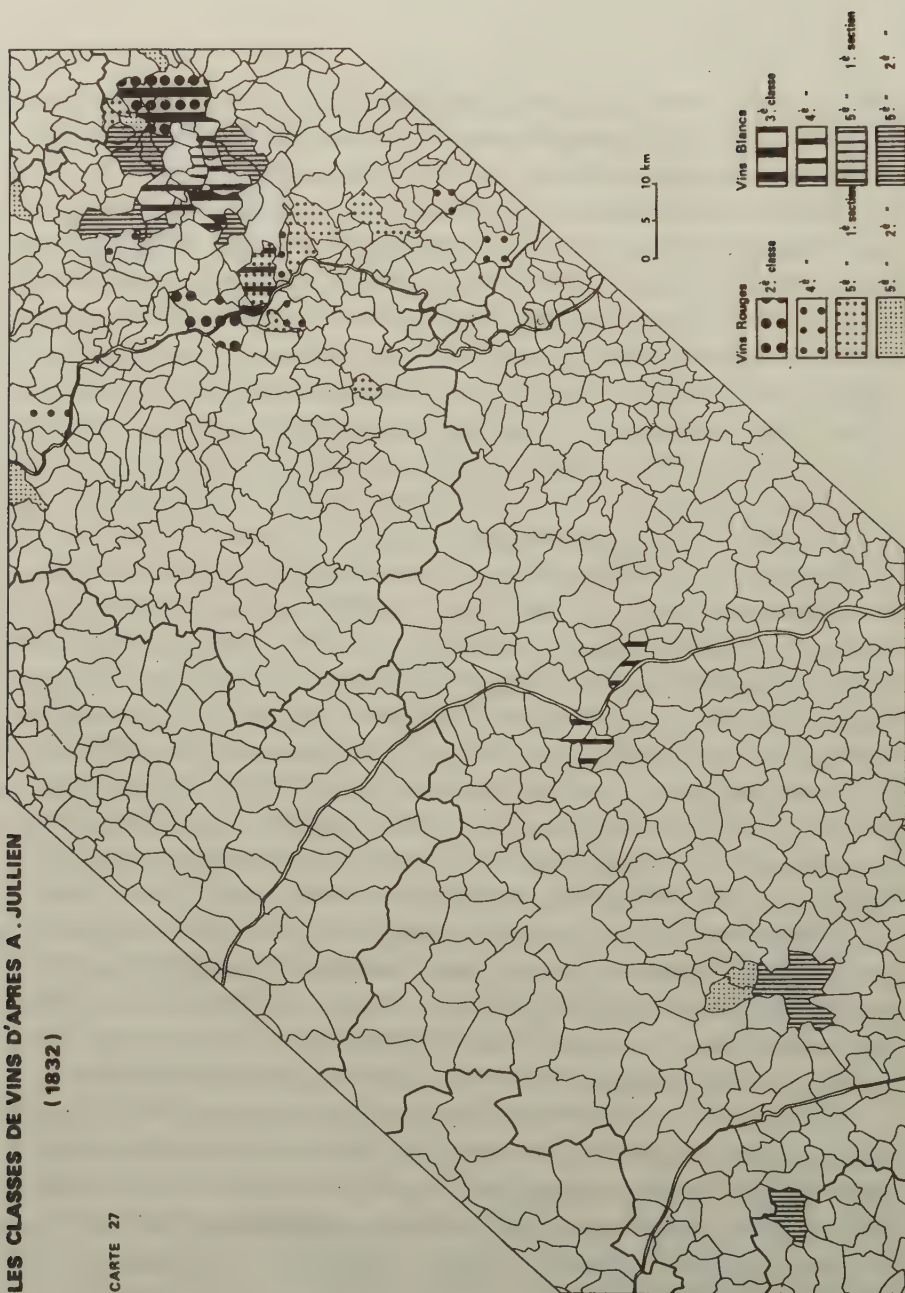
Suivons donc A. JULLIEN dans l'ordre qu'il a lui même instauré : vins rouges, puis vins blancs (Carte n° 27), l'Yonne est citée pour les premiers dès la deuxième classe : "La côte des Olivottes à Dannemoine; les côtes de Pitoy, des Perrières et des Préaux, à Tonnerre; les clos de la

29. RETIF de la BRETONNE - "la vie de mon père".

LES CLASSES DE VINS D'APRES A. JULLIEN

(1832)

CARTE 27



Chafnette et de Migraine à Auxerre ..." (30) et en troisième : "plusieurs crus de Tonnerre, de Dannemoine et d'Epineuil; les vignes nommées Clairion et Boivin, à Auxerre ..." (31). C'est tout pour les "vins fins". La quatrième classe est celle des vins d'ordinaire, mais des nuances subtiles les séparent parfois des précédents : "La supériorité que le consommateur exige dans les vins qu'il offre à l'entremets et le prix qu'il met à leur acquisition sont proportionnés à la qualité de ceux dont il fait un usage journalier : d'où il résulte que les vins d'ordinaire de 1^e qualité, qui composent cette classe, sont souvent accueillis comme vins fins par les personnes qui en boivent habituellement de bien inférieurs. Il en est plusieurs qui, bien soignés, acquièrent beaucoup d'agrément en vieillissant, et qui finissent par devenir comparables à quelques-uns de ceux de la 3^e classe" (32). Suit alors l'énumération : "...les vignes dites Judas, Pied-de-Rat, Rozoir et Quétard, etc, à Auxerre; plusieurs crus de Tonnerre, Dannemoine, Epineuil, Irancy, Coulange-la-Vineuse, Avallon, Vézelay, Givry, Joigny, Pontigny et quelques autres du département de l'Yonne..." (33). Quoique descendus dans la hiérarchie jusqu'à la classe qui contient les vins communs, nous sommes encore loin de ceux-ci : A. JULLIEN soucieux de toucher tous les niveaux d'une clientèle non populaire, multiplie les degrés entre la fraction la plus large, simplement aisée de cette clientèle et l'élite des fortunes pour qui la qualité - ou la rareté ? - n'a pas de prix. Aussi cette cinquième classe roturière a-t-elle sa bourgeoisie : "...je crois devoir en (de cette 5^e classe) former deux sections, dont la première comprendra les vins d'ordinaire de 2^e et 3^e qualité, la seconde ceux de 4^e qualité et les vins communs" (34). Suit alors cette précision : "Les vins d'ordinaire de 2^e et 3^e qualité sont ceux que le plus grand nombre de consommateurs aisés emploient pour leur boisson journalière... (ils) servent encore quelquefois de vins

30. JULLIEN (A.) . Topographie... 3^{ème} ed., p. 264.

31. idem. p. 265.

32. idem. p. 267.

33. idem. p. 268.

34. idem. p. 270.

d'entremets chez les personnes qui en boivent de communs à leur ordinaire : la plupart portent bien l'eau" (35). A une clientèle notoirement plus nombreuse correspond un territoire fournisseur plus vaste et moins différencié : il n'est plus question désormais de côte, de clos ou de crû : vins de cépages mélangés dans beaucoup de cas, leur qualité dépend d'un dosage entre les variétés de raisins : "Cheney, Vaulichères (36), Tronchay, Molesme, Cravant, Vermenton, Joigny, St. Bris, Arcy-sur-Cure et Pourly, département de l'Yonne...Chavignol et Sancerre, département du Cher...Pouilly, département de la Nièvre." (37). Il y a encore, avant la catégorie des vins communs, les "vins d'ordinaire de 4e qualité" qui les rapprochent des "vins communs assez bons" et que fournissent, dans l'Yonne, Commissey, Neuvy-Sautour, Villeneuve-sur-Yonne, Saint-Julien-du-Sault, Paron, Véron, et dans le Cher, Vasselay, Fussy, au nord de Bourges, et Saint-Amand.

La classification des vins blancs est moins favorable à l'Yonne, puisque la Côte des Grands crus de Chablis n'y apparaît que dans la troisième classe à côté des meilleurs crus de Tonnerre, de Junay (côte de Vaumorillon), de Dannemoine et d'Epineuil; dans la quatrième, les côtes, aujourd'hui classées dans les Grands ou les Premiers Crus, du pourtour de Chablis : Blanchot à Fyé (et non Fleys comme le croit JULLIEN), Léchet (Delchet pour JULLIEN) à Milly, Fourchaume à la Chapelle-Vaupelteigne (et non à Maligny), Troëme, à Beine (et non Troëne à Poinchy), Vaucoupin à Chichée; à Chablis même, des côtes aujourd'hui classées dans les Premiers Crus; quelques côtes de Saint-Bris, Champ, Viviers...et au même rang, dans le Cher, Chavignol et Saint-Satur, dans la Nièvre, Pouilly. Et ce n'est que dans la 2e section de la cinquième classe qu'est nommé Reuilly, dans l'Indre, au même rang que des vins de Chemilly, Courgis, Villy, etc, dans l'Yonne...

b) La faible production des vins fins

Cette énumération déjà longue correspond cependant à une place bien minime au sein des 60 000 hectares de vigne des confins sud-orientaux du

35. JULLIEN (A), Topographie... 3ème ed., p. 270.

36. Hameau de Tonnerre sur la rive droite de l'Armançon.

37. JULLIEN (A.) . Topographie ... p. 271 et 272.

Bassin Parisien : reportées sur la carte, les communes citées par JULLIEN comme productrices de vins de qualité sont les flots dispersés d'un archipel qui s'amenuise vers le sud-ouest, où la superposition de la carte des "blancs" et de la carte des "rouges" révélerait une seule masse de quelque importance d'Auxerre à Tonnerre, de l'Yonne à l'Armançon par le Serein, masse en fait morcelée par les éléments du plateau bourguignon, interfluvies ignorés de la vigne : l'échelle de la carte oblige à une généralisation trop grande, et fausse d'autant plus la réalité que les données qui ont permis de l'établir sont précises et localisées sur un espace restreint. Le cas est particulièrement net pour Auxerre : sur 4 000 hectares de territoire communal, 1 600 de vigne; mais quand JULLIEN énumère tant de lieux-dits qu'il donne l'impression d'évoquer un vignoble de vaste étendue, il se limite en fait à la seule Grande Côte d'Auxerre, celle qui s'étend au nord de la ville, sur la rive gauche de l'Yonne, de part et d'autre de la route de Paris à Lyon : moins de 150 hectares, moins d'un dixième de l'encépagement communal. Et le reste ? Il y a quelques autres bonnes côtes à Auxerre, notamment celle de Thureau, en face de la Grande Côte, sur la rive droite de l'Yonne. Non : les "vins d'Auxerre", ce sont ceux de la Chaînette et de Migraine, et du cortège des climats voisins : tout le prestige viticole de la ville vient de cette fraction de coteau incliné d'ouest-nord-ouest en est-sud-est jusqu'à la rivière. Et les chiffres de production donnés par CAVOLEAU semblent en parfait accord avec la classification de JULLIEN : "on peut détailler de la manière suivante la valeur des vins du département de l'Yonne : 1° Dans l'arrondissement d'Auxerre, 220⁰ hectolitres de vin rouge de première qualité, à 125 frs;

320 hectolitres de La Palotte, à 90 fr;

I 330 hectolitres de vin blanc de première qualité, à 98 fr;

50 000 hectolitres rouge et blanc de deuxième qualité, à 37 fr;

352 410 hectolitres vin de troisième qualité à 23 fr;" (38)

Avec des rendements de 10 à 20 hectolitres par hectare, reconnus par tous les auteurs, les 2 200 hectolitres de vin rouge de première qualité ne proviennent, pour la quasi-totalité, que de la Grand Côte. Cependant deux faits sont de prime abord surprenants : le premier concerne la dis-

inction extrêmement subtile, et parfois même un peu embarrassée que fait JULLIEN entre les vins des différents "climats" de la Grande Côte : "Le clos renommé de La Chaînette, qui contient environ 5 hectares, et le coteau de Migraine, qui en contient plus de 20, occupent le premier rang parmi les vignobles de l'Auxerrois : le premier donne des vins généreux, fins et délicats, mais ils ont plus de corps et de spiritueux, ce qui les rend susceptibles de supporter les voyages, propriété rare parmi les vins de cette espèce... Deuxième classe. Les vins de plusieurs vignes de la Grande Côte d'Auxerre suivent de près ceux des clos que j'ai cités dans la 1^e classe et leur disputent souvent la priorité. Ceux de la vigne nommée Clairion, de 12 hectares 1/2 participent de toutes les qualités, et ressemblent beaucoup aux vins de La Chaînette; la vigne Boivin, de 23 hectares, en fournit de comparables à ceux de Migraine." (39) Cependant les vins de la Grande Côte se retrouvent dans trois classes différentes de la classification nationale dont un des buts est "de mettre les consommateurs à portée de choisir... les vins qu'ils jugeront les plus convenables à leur goût et à leur tempérament." (40) Ce qui suppose que, de la vendange à l'envaisselage définitif, chaque récoltant traitait à part le produit de chacun des "climats" de la Grande Côte, "climats" de petite étendue, étroitement juxtaposés du sud au nord, de chaque côté de la route de Paris. La chose n'était pas impossible en effet, mais pour le vérifier il a fallu avoir recours à l'Etat de sections et au plan cadastral d'Auxerre : la partie centrale de chaque lieu-dit est occupée par des parcelles de vignes qui ne sont que rarement de très petite taille; au contraire les grandes parcelles (à partir de 0 ha 50 on peut considérer comme grande une parcelle de vignes à cette époque) sont nombreuses; celles de plus d'un hectare sont fréquentes. Les propriétaires en sont des notables, ou des "propriétaires"; prenons quelques cas précis : Rougier La Bergerie, préfet de l'Yonne, possède 7 hectares sur la Grande Côte : 5 hectares forment un bloc en plein centre de La Migraine, 3 ha 24 de vignes en une seule parcelle, 1 ha 50 de terre en deux parcelles, plus une "loge" et une petite pâture; en Boivin, Rougier n'a que de la vigne : 2 ha en quatre parcelles séparées les unes des autres. Villetard-Prunière,

39. JULLIEN (A.) . 3^e ed. p. 95.

40. idem, avant propos . p. II.

sénateur, a 6 ha 50 de vigne : 1 ha 70 au Thureau (vignes de 1^e classe au regard du revenu cadastral) et le reste sur la Grande Côte, dont une parcelle de 1 ha 18 aux Quétards, une parcelle de 2 ha 20 aux Iles, deux parcelles - 85 ares - aux Clairions; - Hay Edme, Conseiller de Préfecture à Auxerre, a 5 ha 40 de vigne sur la Grande Côte dont une parcelle de 1 ha au Pavé Saint-Siméon, sous les Quétards, une parcelle de 1 ha 60 aux Rosoirs, 1 ha 40 en quatre parcelles en Boivin, 1 ha 30 en deux parcelles dans le Bas de Chapoté. On comprend aisément qu'avec une telle structure de propriété et une telle structure parcellaire, les notables qui détenaient les vignes fines aient tenu à en livrer le produit rare sous l'appellation qui devait le plus séduire la clientèle, par force extrêmement limitée : celle du "climat".

Le deuxième fait qui surprend, concerne les prix indiqués par CAVOLEAU: le vin blanc de première qualité intéresse Chablis seul : la Grande Côte ne contient que des plants noirs, exclusivement du pinot dans les parcelles qui produisent les grands vins; la Palotte est la côte d'Irancy qui donne le meilleur vin. Donc, à Auxerre même, existe entre les vins de première et de deuxième qualité cet écart considérable de 125 à 37 fr. Il faut y voir l'effet du monopole absolu de la grande côte et de ses propriétaires : ce qu'ils ont laissé aux vignerons de ces "climats" prestigieux, frange le sommet de la côte ou borde l'Yonne, positions extrêmes où les qualités sont sensiblement dégradées et où, sur de petites parcelles qui contrastent par leur étroitesse avec celles du milieu du versant, il était plus profitable de cultiver des cépages communs, plus fructifères et moins fragiles que le pinot : de là vient que sur la matrice cadastrale également, ces petites parcelles contrastent aussi profondément avec les autres par la classe dans laquelle elles sont rangées : la troisième ou, plus souvent la quatrième, quand celles des bourgeois le sont en première et, accessoirement en seconde.

On peut imaginer un phénomène semblable à Tonnerre, où nous ne l'avons pas vérifié. Les côtes renommées, les Olivottes, Pitoy, etc, toutes complantées exclusivement de pinot noir et de chardonnay, appartiennent pour une grande part à la bourgeoisie locale; à un degré moindre qu'Auxerre, le chef-lieu d'arrondissement rassemble toute une population de fonctionnaires, de juristes, de notaires, de médecins et de commerçants qui ont des vignes, non seulement pour leurs besoins personnels,

mais pour en tirer profit, vignes travaillées à la tâche le plus souvent, par tout un peuple de vignerons fréquemment propriétaires eux-mêmes de quelques petites parcelles. Il en va de même dans le vignoble sancerrois où une part du vignoble appartient non seulement à la société urbaine de Sancerre, mais à des grands propriétaires terriens du Cher et à des membres des professions libérales de Bourges (IIe Partie. Ch. 3). Prenons l'exemple déjà évoqué, de Gossot de Fussy, maire de Bourges, propriétaire de vigne à Bué : grâce au carnet de son vigneron, nous apprenons qu'une partie de son vin était vendue à des châtelains de la champagne berrichonne voisine, à des notables de Sancerre et de Bourges; des lots importants (une quarantaine de pièces) de vin nouveau et de vin vieux sont enlevés par un négociant de St Thibault, membre d'une famille importante de "bateliers de Loire".

Est-il donc possible de connaître l'extension du marché de ces vins et de la distinguer de celle du marché des vins communs ? Les précisions de CAVOLEAU sont de nouveau à examiner, mais ne peuvent être d'un grand secours parce qu'elles ne permettent que rarement de différencier les vins de qualités dissemblables : "18 000 hectolitres de vin blanc de Pouilly ... sont expédiés chaque année pour Paris, où ... une partie ... sont employés aux coupages des gros vins rouges" (41). Ces vins de coupage sont les vins ordinaires, à base de meslier, plus tard - car JULLIEN ne parle pas de ce cépage pour Pouilly - de chasselas. Les autres proviennent du blanc-fumé, pur ou en mélange. A cette époque, il y a déjà bien longtemps que Pouilly expédie des vins, en bouteilles, à des clients lointains dont la situation sociale laisse augurer qu'ils ne consommaient pas des vins communs : les Messieurs de Saint-Nicolas du Chardonnet à Paris, les Dames de Sainte Geneviève à Paris, les Récollets de Paris et de Saint Denis, le Principal du collège de Boissy, les Bénédictins de Paris et de Saint Denis (42). Ces expéditions faites au cours du XVIIIe siècle à des clients particuliers, se doublent à la même époque, d'envois plus considérables, en fûts, à destination de marchands de Paris (43) :

41. CAVOLEAU . p. 238.

42. "Lettres de voitures" . Archives de la Nièvre : 2 C I433 (Nov. 1720-Nov. 1721 -1722) 2 C I447 (GUILLERAULT, notaire).

43. *ibid.* 2 C I452.

les Archives de la Nièvre conservent une longue liste (quatre feuillets) de ces marchands qui se sont approvisionnés à Pouilly dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Double marché, là encore, l'un commun, l'autre d'élite, pour des vins de qualités nettement différentes, mais dont l'un - le plus ordinaire - profite du prestige de l'autre, parfois jusqu'à la limite de la malhonnêteté : ici comme à Chablis le même processus tend à gonfler l'offre des vins de cru, au détriment et de la qualité et du renom lui-même : il est le fait aussi bien des producteurs de vin fin, sollicités par une clientèle élargie, que celui des producteurs marginaux d'une auréole de communes où les produits sont moins cotés, soit qu'ils viennent de "climats" moins doués, soit qu'ils résultent du mélange du cépage noble et de cépages plus communs. Mais à Chablis comme à Pouilly, ce qui a prévalu finalement c'est le sentiment de la nécessité absolue de maintenir, par le cépage noble, la qualité traditionnelle. Cette affirmation simpliste en sa formulation, ne peut être faite qu'aujourd'hui, avec beaucoup de recul, aujourd'hui où les vignobles qui ont résisté à l'avi-lissement pendant un long siècle, sont entrés chacun dans la place forte qu'il a engendrée, celle de son aire d'appellation.

Moins de quarante ans après JULLIEN, le tableau qu'il avait donné du bel encépagement des vignobles de luxe de la région orientale du Bassin Parisien avait déjà subi des retouches importantes; signes de leur intégration progressive au vignoble commun. Cette évolution n'a pas été uniforme et ses causes sont diverses.

c) Evolution de l'encépagement au XIX^e siècle

L'invasion du gamay, de l'arrière côte bourguignonne (44) à la Loire moyenne et au centre du Bassin Parisien n'est pas un phénomène nouveau, mais il prend toute son ampleur au XIX^e siècle. L'attention s'est portée sur ce cépage, mais il est plus juste de dire que, localement d'autres cépages très fructifères et capables de donner une petite récolte après une gelée printanière, ont accompagné la progression du gamay - on devrait d'ailleurs dire : des gamays, car cette dénomination recouvre toute une population dont certains individus à jus blanc peuvent donner de bons vins ordinaires, alors que d'autres, à jus rouge - Gamay Fréau,

44. LAURENT (R.) . Les vignerons de la Côte d'Or au XIX^e siècle.

Gamay de Chaudenay - sont des teinturiers, recherchés au siècle dernier pour le coupage avec des vins manquant de couleur au gré des consommateurs populaires, mais qui n'ont aucune qualité gustative.

Le vignoble qui semble avoir abandonné le premier son encépagement fin est sans doute celui de Coulange-la-Vineuse puisque JULLIEN en 1822, rapporte que seulement "quelques cuvées... soutiennent son ancienne réputation... Quelques vigneron ont proscrit tout à fait le pineau, de manière que ce vignoble, autrefois célèbre par la qualité de ses produits, ne brille plus aujourd'hui, à quelques exceptions près, que par la quantité des vins ordinaires et communs qu'il livre au commerce." (45). V. RENDU, trente cinq ans plus tard, confirme : "Coulange-la-Vineuse... mérite une simple mention; c'est aujourd'hui plutôt un vignoble de quantité que de qualité. Le Pineau, dit de Coulanges, moins fin que celui d'Auxerre, mais plus productif, le Tresseau et le Romain, chacun pour un tiers, y sont cultivés avec succès : le vin de Coulanges n'est qu'un simple ordinaire." (46)

Ce n'était qu'un début : en 1868, le docteur GUYOT constate : "on ne plante plus de vignes fines, on les arrache plutôt; et j'ai vu déjà, dans le magnifique clos de la Chafnette, 2 ou 3 hectares de pineaux remplacés par les gamays et les tresseaux." (47). A Joigny également "les Pineaux ont cédé le pas à des cépages moins fins, plus féconds et stimulés, dans leur production, par des engrais." (48). Aussi, ce vignoble qui ne produisait que 25 hectolitres par hectare vers 1815 en produit-il maintenant (1857) 75. Dix ans plus tard, l'avilissement semble consommé : "Autrefois, la côte Saint-Jacques et les autres crus distingués étaient entièrement plantés en pineaux noirs, blancs et gris, avec un peu d'épicier (maillé - meslier) et de plant de roi (cot rouge); mais aujourd'hui plus des deux tiers des ceps sont en verrots et le reste en plant de roi; les

45. JULLIEN (A.) . 2e ed. p. 96,97 (on a conservé l'orthographe "pineau" pour "pinot").

46. RENDU (V.) . Ampélographie française . p. 240.

47. GUYOT (Dr. J.) . T. III p. 132.

48. RENDU (V.) . p. 246.

pineaux existent à peine." (49)

Enfin le vignoble de Tonnerre qui produisait les meilleurs vins rouges et les meilleurs vins blancs du département à partir du pinot noir et du beauinois (chardonnay), "aujourd'hui encore... offre des vins supérieurs, mais sur une échelle de plus en plus restreinte, comme à Auxerre et comme à Joigny; car ici, comme à Auxerre et comme à Joigny, le tresseau, le romain et le lombard constituent des vins de second ordre et de garde avec les plants de roi. Les bourguignons, et les gamays surtout, donnent les vins communs, de plus en plus abondants." (50) Le docteur GUYOT constate que "cette tendance à la destruction de tous les cépages fins est générale"; sauf quelques exceptions cependant : "Je ne vois en France que le Médoc qui résiste à l'invasion des cépages communs. L'Hermitage et la Champagne de la Marne, les Côtes - Rôties, Chablis, Pouilly et les grands crus de la Côte d'Or font aussi une belle résistance..." (51)

Chablis se distingue par son encépagement en chardonnay pur. Mais quand V. RENDU lui assigne, "d'après le cadastre, 12 436 hectares" (52), c'est manifestement par erreur : le cadastre donne moins de 2 000 hectares de vigne pour tout le canton de Chablis; en y ajoutant les communes des cantons voisins de Ligny-le-Châtel et de Tonnerre, incluses aujourd'hui dans l'aire de Chablis, on atteint à peine 3 000 hectares. Encore n'est-ce pas là le vignoble qui produit le chablis : dans le bas des côtes règne le gamay, dans les hauts, le lombard, le tresseau et le césar (53). V. RENDU lui-même corrige son affirmation première en concluant : "(le) rendement moyen ne dépasse pas 20 hectolitres. Chablis livre annuellement au commerce 25 000 hectolitres de véritable chablis, mais les environs profitent du voisinage et de l'analogie des produits, pour en vendre une grande quantité sous ce nom : le pavillon couvre alors la marchandise." (54) Ces chiffres nous permettent d'assigner environ

49. GUYOT (Dr. J.) . T. III p. 143-144.

50. Idem. p. 147.

51. Idem. p. 124.

52. RENDU (V.) . p. 240.

53. GUYOT (Dr. J.) . T. III p. 139.

54. RENDU (V.) . p. 243.

I 250 hectares au vignoble produisant le chablis. Des imitations, donc, mais pas de compromission à Chablis dont les vins selon GUYOT ont encore plus de mérite qu'on ne leur en accorde : "Malgré la grande réputation dont ils jouissent à juste titre et depuis longtemps, leur valeur réelle est, selon moi, plus haute encore que leur renommée." (55).

On pressent qu'une nouvelle classification faite alors aurait placé en tête des vins blancs du département ceux des grands crus de Chablis, et que Valmur, les Clos, Grenouilles, Vaudésir, etc, y eussent désormais précédé les côtes tonnerroises. Dans un mouvement qui semblait général, Chablis introduit une exception.

Pouilly-sur-Loire en propose une autre en Nivernais, mais les conditions sont sensiblement différentes; l'environnement viticole de Pouilly est maigre et dans la frange de vignes qui bordent la Loire, les cépages blancs sont rares; à Pouilly, quelques vins rouges, dont certains de qualité, comme ceux du Clos de la Roche, à l'extrême nord, sur les terrains siliceux, ne sont pour rien dans le renom ancien du bourg. Alors que le vignoble nivernais, dont nous avons montré plus haut le caractère dispersé, discontinu, peu dense, n'anime guère qu'un commerce local dont il est d'ailleurs incapable de couvrir la demande, Pouilly depuis fort longtemps alimente Paris, par la Loire et le canal de Briare, dans un même courant qui écoule par les mêmes voies le vin de Sancerre : "Pouilly fournit une quantité considérable de vins pour Paris et produit des sommes énormes pour l'Etat" lit-on dans une délibération du Conseil Municipal (56). Mais encore, de quel vin s'agit-il ? "Les plants le plus généralement cultivés (dans la Nièvre) sont, en rouges, le grand noir, le pinet" (nom régional du pinot; on trouve la même appellation dans le Cher)" et le teinturier; en blancs, le pinet" (est-ce le chardonnay ?), "le sauvignon et le meslier." Cela ne nous éclairerait guère sur l'encépagement de Pouilly si JULLIEN n'en définissait le vin : "Pouilly-sur-Loire produit des vins blancs qui ont du corps, du spiritueux, un léger parfum de pier-

55. GUYOT (Dr. J) . T. III p. 139.

56. Mairie de Pouilly-sur-Loire - Registre des délibérations du Conseil Municipal - Vol. I 26 sept. 1817.

a fusil et un goût fort agréable" (57) ; à coup sûr le sauvignon y domine : c'est lui qui donne ce "goût de pierre à fusil " et qui est capable de fournir le degré alcoolique élevé qu' évoque le mot "spiritueux" ; peut-être y est-il aidé par le chardonnay (Pinet ?) ; mais celui-ci ne réapparaît plus ultérieurement et V. RENDU précise, à propos de Pouilly : "trois cépages blancs le peuplent à peu près exclusivement, le blanc-fumé, le sauvignon, et le muscadet ou chasselas" ; (58). Longtemps on a voulu voir, à la suite des descriptions qu'en avait données le Comte ODART dans l'Ampélographie Universelle (1845), deux cépages différents désignés respectivement par les termes de blanc-fumé et de sauvignon ; dès 1868 le docteur GUYOT laissait entendre que les deux mots désignaient le même cépage : "Ce sont les raisins blancs qui sont le plus cultivés à Pouilly ; les deux cépages principaux sont les chasselas verts, gris et jaunes, et les blancs fumés ou sauvignons" (59). On entend parfois encore aujourd'hui exprimer une opinion contraire ; mais il est généralement admis que le blanc-fumé, qui a donné son nom à l'un des deux vins ayant droit à l'appellation... d'origine contrôlée, provient d'un cépage semblable au sauvignon cultivé en Sancerrois. La question est affaire de spécialistes ; plus intéressante pour nous est l'introduction du chasselas dans l'encépagement de Pouilly, car ce cépage, en dépit de son peu d'aptitude à donner un vin supérieur, a eu en ce point très localisé, une carrière originale.

On peut lire dans le Registre paroissial du Doyenné de Pouilly-sur-Loire qu'en 1858 des marchands de fruits venus de Paris "ont commencé à enlever les raisins de Pouilly en grappes à 30 centimes le Kg. Cette branche de commerce a pris de l'extension en 1859" (60). C'est le moment où les espaliers de Thomery et de Fontainebleau ne suffisent plus à répondre à la demande parisienne. Les chasselas de Pouilly, récoltés tôt, avant la complète maturité, sont capables de supporter un transport de plusieurs jours ; bientôt, le chemin de fer du Bourbonnais, ouvert au public le 21 sept. 1861,

57. JULLIEN (A.). 3e ed. p. 139 -

58. RENDU (V.) . p. 357 -

59. GUYOT (J) Etude sur les vignobles de France T.III p. 179.

60. Doyenné de Pouilly-sur-Loire - Registre paroissial (Vol. I).

et qui traverse de bout en bout le vignoble de Pouilly après en avoir éventré les meilleures côtes, permet d'acheminer chaque jour, par les gares de Mesves, Pouilly et Tracy, au moment de la vendange, des quantités importantes de raisins : "la vente des raisins en fruits a pris des proportions extraordinaires par suite de la faculté de transport par le chemin de fer. Plus de 360.000 kg ont été exportés pour Paris. La presque totalité a été vendue au-dessus de 30 f les 100 kg, pris sur place sans aucun frais pour le producteur" (61). Trois ans plus tard la seule gare de Pouilly expédie 3.000 tonnes de raisins. On comprend l'engouement des vigneronns à livrer le raisin qu'on leur paie maintenant 50 f les 100 kg; le vin qu'ils en auraient tiré aurait dû être vendu 60 f l'hectolitre, pris au pressoir, pour atteindre le même revenu brut : c'était le double du prix du vin ordinaire !

Il est hors de doute que l'attrait d'un profit plus élevé et plus immédiat a entraîné une extension des plantations en chasselas; fût-ce au prix d'un recul du blanc-fumé ? On ne saurait le dire, faute de preuve. Ce qui est sûr c'est que la vente du raisin frais, enlève au commerce du vin 25.000 hectolitres en bonne année. Ce n'est pas pour autant que la vinification avait cessé : tout le chasselas de médiocre apparence continuait d'être converti en vin ordinaire; le blanc-fumé demeure important dans l'encépagement puisque GUYOT note "les deux cépages principaux sont les chasselas verts, gris et jaunes, et les blancs-fumés ou sauvignons" (62). Une dernière précision, ultime vision de l'ancien vignoble de Pouilly, puisqu'elle est fournie par la toute nouvelle Revue de viticulture, en 1894 alors que le phylloxéra commence à généraliser ses ravages : "le vignoble de Pouilly est bien connu par ses excellents vins blancs qui ont fait sa réputation. Ce sont les vins des orus de chasselas qui se vendent 40 à 50 f l'hectolitre; les autres, des vins de blanc-fumé... qui atteignent facilement 100 f et arrivent quelquefois à 200 f ... A Pouilly se font également chaque année de grosses expéditions de raisins de bouche pour les Halles de Paris; on estime qu'il en est parti, en 1893, 2 500 000 Kilog. environ ..." (63). II

61. Doyenné de Pouilly-sur-Loire - Registre paroissial (Vol. I)

62. GUYOT (Dr. J.). T. III p. 179.

63. Revue de Viticulture - 1^{re} année 1894 T. II p. 166 -

s'agit là du témoignage d'un correspondant local de la Revue ; sa note semble empreinte d'un optimisme certain en matière de prix : si le vin atteint ces prix, le commerce du raisin n'est plus intéressant; nous en avons pour preuve le carnet des ventes de chasselas d'un vigneron du Bouchot (hameau de Pouilly) : le prix du kilogramme de raisin, très irrégulier d'une année à l'autre, a culminé à 0,61 f en 1889; les quatre années suivantes, il n'a cessé de descendre : 0,30 f en 1893, 0,26 f en 1894, soit l'équivalent de 31 f pour un hectolitre de vin.

Sancerre connaît dans le même temps un destin qui, à bien des égards, est comparable à celui de Pouilly; peut-être leur situation identique au bord de la Loire, leur isolement relatif des autres vignobles régionaux, l'expliquent-ils en partie. L'un et l'autre ont dans leur espace régional la même situation privilégiée, due à un encépagement original et de qualité; l'un et l'autre ont eu dans l'espace national un rôle relativement effacé, une place de second ordre si on la compare à celle d'Auxerre, de Tonnerre, de Chablis. Mais l'un comme l'autre ont traversé le siècle sans qu'aucune crise, aucune sollicitation les aient engagés dans une mutation radicale.

Originalité de Sancerre dans le Cher : en l'an X, LUÇAY, préfet du département, note dans son rapport statistique : "le département renferme des vignobles très étendus. Celui de Bourges, qui remonte jusqu'à cinq lieues au nord, produit un vin froid, maigre, faible ... On cueille dans le vignoble de Saint-Amand un vin léger, froid, faible ... La véritable richesse en ce genre est celle du territoire de Sancerre, dont le vin est chaud, léger, généreux ... La vigne est cultivée dans le Sancerrois avec un soin et une intelligence extrêmes..." (64). Une quinzaine d'années auparavant l'abbé POUPARD écrivait : "le vin forme à Sancerre la branche du commerce la plus étendue... la plus grande partie passe à Paris ... j'ai vu quelquefois des habitants de Sancerre envoyer leur vin en Angleterre et en Ecosse." (65). Cette dernière notation indiquerait qu'à coup sûr on se trouve en présence d'un vignoble de grande qualité; mais il y a à Sancerre depuis 1745 des descendants d'Ecoissais émigrés ...

64. LUÇAY . Statistique du département du Cher an X. p. 34 - 35.

65. POUPARD (Abbé) Histoire de Sancerre 1787 - p. 401.

JULLIEN ne consacre que quelques lignes à Sancerre que manifestement il n'a pas visité : Chavignol, Saint-Satur et Sancerre sont mentionnés pour leurs vins rouges "délicats, spiritueux et d'un goût fort agréable, que l'on compare à deux des secondes cuvées de Joigny" (66). Ils sont produits par le "pinot noir, qui fait le fond de toutes les bonnes vignes" (67). Les vins blancs nouveaux ont de la douceur et une pointe très agréable qu'on nomme moustille; vieux, ils conservent assez leur blancheur, sont vineux et d'un bon goût" (68). Pour Jullien, qui l'emploie ici, le terme "vineux" est extrêmement laudatif : "vineux. Se dit d'un vin qui a beaucoup de force, de spiritueux, et qui réunit à un plus haut degré toutes les qualités qui caractérisent le vin proprement dit". (69). En bonne année, ces vins sont comparables aux vins des premières cuvées de Saint-Bris" (70). JULLIEN précise en outre que l'encépagement blanc est à base de meslier, de sauvignon, de pinot blanc et de pinot gris, presque tous gages d'excellents produits. Il faut attendre l'extrême fin du siècle pour voir mentionner le chasselas. Et cependant il sera fait un commerce de raisin de table, à l'instar de Pouilly : la gare de Tracy, à cinq kilomètres de Sancerre le permet depuis 1861 (71).

Au moment où l'atteint d'une façon décisive, le phylloxéra, le vignoble sancerrois, resté fidèle à un encépagement ancien, produit différents types de vins dont l'un au moins, à base de pinot noir, lui vaut depuis des siècles une réputation qui n'est certes pas de premier ordre, mais qui lui assure un maintien permanent dans les rangs moyens d'un palmarès national. Deux sortes de vins blancs complètent sa vocation : un ordinaire, médiocre produit de chasselas pur, et un vin très caractéristique par son bouquet et son degré alcoolique et que, pur, on considère alors comme un vin de dessert. Mais le mélange du sauvignon et du chasselas semble fréquent, comme à Pouilly; il aboutit à des vins qui, selon le dosage de l'un et l'autre des cépages, se détachent de la catégorie des vins ordinaires.

66. JULLIEN (A.). 3e ed. p. 138 -

67. GUYOT (Dr. J) T. III p. 190 -

68. JULLIEN (A.) 3e ed. p. 139 -

69. JULLIEN (A.) O.C. 3e ed. vocabulaire des mots techniques p. XVI.

70. GUYOT (Dr. J). T. III p. 188 -

71. Revue de Viticulture - 3e année p. 467. Situation dans le Sancerrois.

Au terme de ces évocations il est possible de dresser un bilan : à la fin du XIXe siècle, certains vignobles de l'Yonne de réputation plusieurs fois séculaire, comme Auxerre et Tonnerre, dont les produits ont toujours très largement dépassé le cadre régional ou parisien pour alimenter les tables riches des Flandres, du Nord et de l'Ouest français, voire celle du Pape, semblent soudain frappés d'une décadence irréversible : en effet ni Auxerre, ni Tonnerre, ni Joigny n'entrent, autrement que par le biais d'une appellation générique (Bourgogne) dans le concert des vins à appellation d'origine contrôlée. On pourrait évoquer, et c'est la raison qui vient immédiatement à l'esprit, l'effet de contamination d'un important vignoble commun sur les flots étroits qui produisaient les vins fins. Si l'explication était recevable, on devrait alors se demander pourquoi la même loi n'a pas joué pour Chablis : sa situation sur le Serein est comparable à celle de Tonnerre sur l'Armançon, et l'argument d'un isolement relatif par rapport à Auxerre ne peut être retenu, ou bien il faudrait se demander pourquoi Tonnerre aussi, a décliné. Le cas des vignobles de Sancerre et de Pouilly n'est qu'apparemment disjoint dans les préoccupations que nous venons d'exprimer : pourquoi la quasi disparition du vignoble de la Charité à Nevers, pourquoi l'effacement de celui de Bourges, non pas seulement de l'important vignoble péri-urbain qui s'étendait sous les murs mêmes de la ville, vignoble bourgeois et ouvrier à la fois, fournisseur d'une boisson quotidienne, mais la partie "noble" de ce vignoble, qui renaît aujourd'hui d'une façon autonome, autour de Menetou-Salon ?

C'est vers la recherche de causes dont les unes sont plus générales, dont les autres sont au contraire plus internes qu'il faut s'orienter.

C. Permanences et déclin : essai d'explication

I. Les modifications des conditions de transport.

Le chemin de fer a joué un rôle complexe et différent selon qu'il doublait une voie d'eau antérieurement très fréquentée pour gagner l'immense marché parisien, ou qu'il ouvrait une voie à ce marché pour des régions qui jusqu'alors n'y avaient pas un accès direct : c'est ainsi que l'ouverture de

la ligne Paris - Marseille en 1856 par Laroche et Tonnerre ne fait que donner un moyen de transport plus rapide, mais plus onéreux aux vins de l'Yonne à destination de l'agglomération parisienne. Auxerre reste un temps à l'écart de la liaison ferrée, jusqu'à l'ouverture du tronçon qui suit la vallée de l'Yonne et dessert Clamecy (1865). Chablis reste isolé, à peu près à mi-chemin entre les deux lignes et le roulage demeure nécessaire sur 15 ou 20 kilomètres.

La ligne du Bourbonnais a été ouverte en 1861 et nous avons vu quel avait été son rôle dans le développement des activités viticoles à Pouilly et, accessoirement à Sancerre. Ici le transport par fer a très rapidement remplacé le transport par eau, et la batellerie de Loire a cessé ses activités dans les années 1860. Le nouveau mode de transport représentait ici un progrès considérable, non pas tant par sa rapidité que par sa régularité; plus tard, quand des tarifs différents seront proposés par les compagnies de chemin de fer en fonction de la vitesse des opérations, beaucoup de vins seront expédiés en "petite vitesse", au tarif le plus bas car il importe peu qu'ils transitent en deux jours ou en trois semaines de Sancerre ou d'Auxerre à Paris. Mais la Loire, au contraire de l'Yonne et de la Seine, ne porte les bateaux chargés qu'aux périodes de hautes eaux, dont l'apparition est très irrégulière.

C'est surtout le vignoble de Bourges et de Vierzon qui a bénéficié de l'ouverture du marché parisien par la voie ferrée via Orléans : "La vente des vins pour Paris a aussi créé un débouché qui prend de l'importance... le placement des vins de diverses qualités est, en général plus facile que par le passé..."; ces réponses assez laconiques à l'enquête de 1866, qui précisent que : "le Sancerrois trouve depuis quelques années un placement moins facile de ses produits" envisagent surtout la situation en Champagne Berrichonne : "La viticulture est en progrès à Brécly, car depuis six ans la commune a vu planter 17 hectares de vignes par M. de Villers, maire, et M. Larchevêque. Elle semble devoir y prospérer." rapporte ce même M. de Villers. Dans le même temps "dans certaines parties du département on se plaint de la concurrence des vins du Midi" (72). Ambiguïté de ces réponses ?

72. Ministère de l'Agriculture, du Commerce et des travaux publics - Enquête agricole - 2e série. Enquêtes départementales 8e circonscription. Cher Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, p. 85 : 1866.

Sans doute, parce qu'elles prétendent en quelques mots, évoquer des situations qui dans un même département sont cependant différentes. Où se manifeste cette concurrence du Midi ? Localement sans doute, et l'on comprendrait que Sancerre ait plus de mal à placer ses vins ordinaires, consommés habituellement dans le département. En fait, les rapporteurs de l'enquête de 1866 ont des opinions variées et quelquefois mal fondées sur la concurrence des vins du midi. Jamais le chemin de fer n'est incriminé, mais on sait que depuis quelques années, les vins du Languedoc commencent à arriver massivement à Paris, grâce au chemin de fer (73); ce sont des vins communs qui ne peuvent pas disputer le marché aux vins fins. Les récriminations viennent en fait des producteurs de petits vins de l'Yonne et portent sur le fait que ces vins du Midi sont vinés, c'est-à-dire qu'on a augmenté leur degré par addition d'alcool, pour limiter les effets des droits d'octroi très élevés à l'entrée de Paris : car une fois dans la place ces vins sont dédoublés par addition d'eau pour les ramener à un degré normal. La protestation cependant n'entraîne guère l'adhésion car "n'est-il pas plus vrai de dire que les vins du Midi viennent améliorer la qualité des petits vins de Bourgogne en leur donnant la force qui leur manque et en facilitant ainsi leur écoulement ?" réplique le Conseiller Général présent à la commission (74). Il est bien clair que les vins fins ne sont pas concernés et lorsque l'on part en guerre contre l'octroi de Paris et qu'on propose de demander que les droits, au lieu d'être perçus sur la seule quantité introduite, le soient en fonction de la qualité, le représentant de Chablis adhère ... aux observations émises ... sur la question de l'octroi; il déclare partager l'opinion énoncée ... et, envisageant la question au point de vue des vins de Chablis, il déclare que ces vins étant très connus pour la plupart, la détermination de leur valeur au lieu même du départ ne serait susceptible d'aucune difficulté, et qu'entre autres avantages, elle aurait celui de ne plus faire croire au consommateur qu'il boit du vin de Chablis, tandis qu'il n'a en réalité que du vin d'une commune avoisinante". (75).

73. DUGRAND : Villes et Campagnes du Bas Languedoc.

74. Enquête 1866... p. 390 -

75. ibid. p. 380 -

Toutes ces discussions ne concernent que les petits vins de consommation populaire dont "la viticulture d'Auxerre ... envoie chaque année 750.000 hectolitres à Paris" (76) et, auxquels "l'annexion de la Banlieue de Paris" a été préjudiciable car "la consommation, par suite de l'extension de l'octroi aux annexés, subit maintenant les mêmes restrictions que dans l'ancienne enceinte de la Ville " (77).

Les termes employés : "la viticulture d'Auxerre", nous paraissent significatifs. Jusqu'à une époque encore peu éloignée, peut-être le milieu du siècle, les "vins d'Auxerre" pour quiconque, désignaient tout autre chose, nous l'avons vu. Maintenant l'appellation est accaparée par les vins de la plus basse qualité, ceux que produit la viticulture paysanne, ces vigneron, source abondante de main-d'oeuvre pour les clos réputés des propriétaires bourgeois, qui n'auraient pu sans eux les mettre en valeur.

II. Raréfaction de la main-d'oeuvre.

Or cette main-d'oeuvre fait maintenant cruellement défaut, et son indigence est la source d'une lamentation continue qui s'exprime tout au long des dépôts recueillis par l'enquête de 1866 : "La culture la plus répandue dans le canton de Ligny est celle de la vigne, et la principale souffrance consiste dans la rareté des bras et la cherté de la main-d'oeuvre". (78) "M. MOUQUOT, pour le canton d'Auxerre, déclare que la culture de la vigne souffre ... du manque de bras". (79) ; le maire de Coulange-la-Vineuse "constate ... comme la souffrance la plus sérieuse de l'agriculture le manque de bras et l'élévation de la main-d'oeuvre. Cette situation entraîne des conséquences de diverse nature, le propriétaire, à bout de ressources, sous ce rapport, use de tous les expédients qui peuvent lui être de quelque utilité. Ainsi, pour subvenir au manque d'ouvriers

76. Enquête 1866 ... p. 389

77. *ibid.* p. 391 -

78. *ibid.* p. 392 -

79. *ibid.* p. 398 -

il fait travailler ses enfants et les force ainsi à quitter l'école à l'âge où ils commencent à peine leur éducation ... en outre, adonnés de trop bonne heure aux travaux fatigants de la viticulture, ils s'étiolent au lieu de se fortifier". (80). A peu près à la même époque le docteur GUYOT note : "la main-d'oeuvre est si rare, qu'on n'en trouve parfois à aucun prix. La bourgeoisie n'ose plus garder de vignes ; à Tonnerre presque toutes les vignes appartiennent aux vignerons". (81). Deux attitudes donc, selon qu'il s'agit de petits vignerons propriétaires, producteurs de vins communs, ou de propriétaires bourgeois détenteurs de vignes fines : l'on voit ici un des processus d'avitissement du vignoble de qualité.

Pourquoi donc ce concert de plaintes à propos du manque de main-d'oeuvre alors que quarante ans plus tôt la culture de la vigne ne connaissait pas cette difficulté ? On dénonce d'abord l'exode rural, dû à l'appel des villes et surtout de Paris où l'on a entrepris "avec une précipitation excessive des travaux ... qui absorbent une masse énorme d'ouvriers ..." (82). Un Conseiller Général précise " qu'il existe actuellement à Paris, 400.000 ouvriers ... une grande partie de ces ouvriers ont été enlevés à l'agriculture" (83). Et l'on persiste à croire "que la dépopulation des campagnes et la diminution du nombre des ouvriers agricoles, constatées par le dernier recensement, proviennent pour une notable partie, des grands travaux de la capitale". (84).

On incrimine aussi l'enseignement primaire par qui "les enfants les plus intelligents sont encouragés à désertter les travaux agricoles" ; le service militaire : "L'agriculture souffre par suite de la cherté et de la rareté de la main-d'oeuvre. Le remède est entre les mains du gouvernement; il n'a qu'à réduire l'armée..." (85) ; on reproche aussi aux chantiers de

80. Enquête 1866 p. 392.

81. GUYOT (Dr J.) - T. III p. 190

82. *ibid.*, p. 393 -

83. Enquête 1866 ... p. 428 -

84. *ibid.* p. 423 -

85. *ibid.* p. 452 - 453 -

chemin de fer d'enlever beaucoup de bras à la campagne et on arrive à une critique qui montre bien ce qu'était la composition sociale de ces commissions d'enquête : l'extension de la petite propriété a retiré de la main-d'oeuvre aux propriétaires bourgeois et aux grands fermiers ; "Devenus petits propriétaires, un grand nombre cultivent eux-mêmes leur bien et ne veulent plus se mettre au service des autres ; de là une grande élévation du prix de la main-d'oeuvre ... Il est incontestable qu'une grande amélioration s'est produite depuis plusieurs années dans les conditions matérielles d'existence des ouvriers agricoles ; la petite propriété ... améliorerait sa situation et amasserait un plus grand bénéfice si elle voulait travailler pour autrui après avoir travaillé pour elle-même" (86).

On peut conclure de cette accumulation de remarques, d'affirmations, de déclarations de toute sorte, où l'intérêt de groupe ou de caste, sinon l'intérêt personnel, prime souvent l'intérêt général, qu'en ce qui concerne la viticulture, la révolution des transports n'explique pas les changements internes survenus dans cette activité, et particulièrement sensibles dans l'Yonne où la culture de la vigne est une branche essentielle de l'agriculture. Le chemin de fer n'a pas modifié l'accès au marché ; celui-ci n'est pas encombré par les vins du Midi et les petits vins de l'Yonne ont encore une belle carrière ; les récentes modifications des limites parisiennes (1860) obligent les producteurs de petits vins à prospecter des marchés périphériques qui se constituent rapidement hors les murs de Paris, à une époque où la production locale (Seine, Seine-et-Oise) ne cesse de décroître rapidement. La situation n'est donc pas désespérée et bientôt le phylloxéra ravageant le Languedoc, la place sera libre pour un certain nombre de belles années ; l'absence "dramatique" de main-d'oeuvre n'empêchera pas l'Yonne de produire, en 1875, plus de 2.200.000 hectolitres sur 37.500 hectares de vigne : la superficie n'a pas diminué et le rendement est considérable - il est vrai qu'il s'agit d'une année exceptionnelle où la France des 87 départements a produit 78 millions d'hectolitres ! - la viticulture de qualité a été localement affectée par le défaut de main-d'oeuvre mais on comprend mal pourquoi Chablis aurait été

épargné quand ses voisins immédiats, Auxerre, Tonnerre, sont aussi durement atteints. Pourquoi Sancerre, Pouilly et Quincy, que mentionne expressément l'enquête de 1866 comme vignoble de cru, non seulement se maintiennent, mais offrent l'image d'une modeste prospérité ? La réponse passe nécessairement par la recherche des revenus; mais les renseignements qui permettent de les calculer sont si rares, si vagues, si discontinus ! Essayons d'en avoir une image, même floue, en utilisant les prix moyens donnés par CAVOLEAU et les renseignements de même ordre que fournit V. RENDU trente ans plus tard : les grands vins d'Auxerre ont baissé, de 125 f. l'hectolitre à 74 - III f.; ceux de Tonnerre seraient passés de 90 à 55-74 f. pour les premières cuvées, de 66 f à 32-37 f. pour les secondes; les premiers crus de Chablis seraient tombés de 98 f. à 55-60 f. les vins de premier choix de Pouilly, de 52 f. à 40 f. Donc, même si le mouvement ne s'est pas poursuivi, il a engendré un moment défavorable pour les vins de qualité. Les vins d'Auxerre, de Joigny et de Tonnerre, ont perdu dans le même temps, les marchés traditionnels autres que Paris : Picardie, Normandie, Flandre, Ardennes, Belgique (87) s'adressent désormais aux négociants de Bordeaux qui expédient par mer des vins du Médoc et de Saint-Émilion qui ont l'avantage de supporter parfaitement le voyage et d'être de bonne garde.

III. Evolution des revenus.

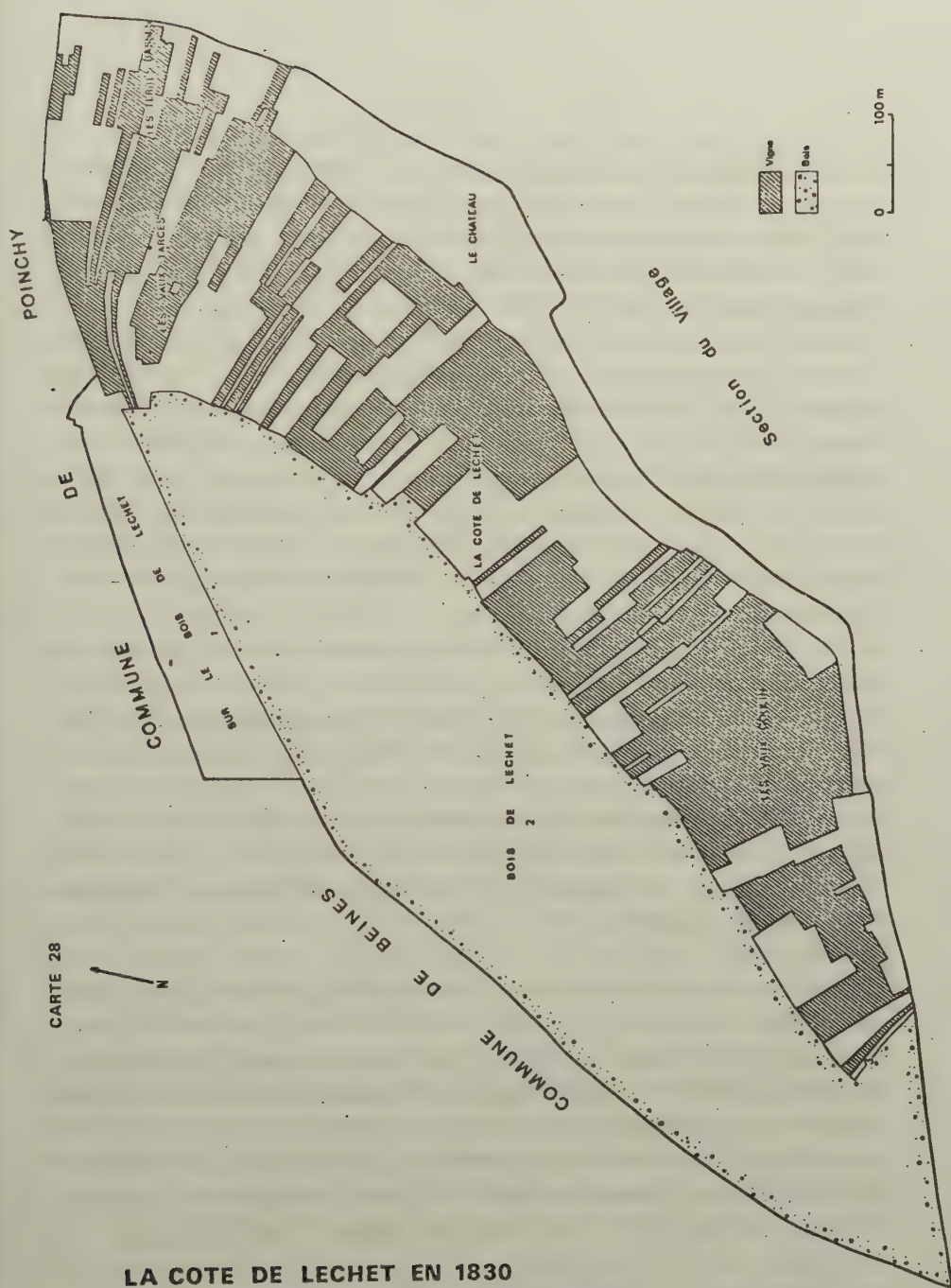
Pour apprécier les revenus bruts les indications de rendements moyens donnés par RENDU et GUYOT restant dans le même ordre de grandeur, peuvent être retenus : pour Tonnerre et Auxerre, la moyenne reste voisine de 15 hectolitres par hectare, plutôt entre 10 et 15 pour Tonnerre. Pour Chablis RENDU et GUYOT paraissent indécis : 20 hectolitres, avance le premier, 24, le second, mais l'un et l'autre donnent à penser que les bonnes années n'entrent pas dans cette approximation et s'élèvent au double, voire au triple. Les données sont plus incertaines pour Pouilly parce que les chiffres avancés par RENDU et GUYOT à dix ans d'intervalle diffèrent trop : 15 hectolitres pour le blanc-fumé (RENDU), 30 à 40 pour les vins "bour-

geois" (GUYOT); serait-ce alors un mélange de blanc-fumé et de chasselas ?) Pour Sancerre, la seule indication nous vient de GUYOT : 40 à 60 hectolitres par hectare (au début du siècle le rendement aurait été deux fois moindre).

On ne peut que déceler des tendances ; la stagnation, voire une légère baisse du revenu brut des vignobles fins de Tonnerre et d'Auxerre : pas d'augmentation des rendements, diminution des prix; un accroissement du revenu brut des vignerons propriétaires de Chablis qui augmentent leurs rendements dans des proportions bien plus grandes que les "bourgeois"; or, ces vignerons de Chablis, nous le verrons, se sont taillé une belle part dans les meilleures côtes. Pouilly, outre une évolution dans le même sens, bénéficie de grosses rentrées d'argent que procure la vente du raisin frais. Sancerre enfin, aurait un revenu brut de 1600 f. à l'hectare calculé sur la base de 40 hectolitres par hectare (Chiffre le plus bas indiqué par GUYOT et qu'on peut affecter au rendement du pinot noir) à 40 F. l'hectolitre (chiffre le plus haut donné par l'enquête de 1866 pour les vins du Cher). La seule considération des revenus bruts est défavorable à Tonnerre et à Auxerre : or la main-d'oeuvre a "considérablement augmenté" selon les propriétaires de l'Yonne.

IV. Le rôle des pratiques culturelles dans le destin des vignobles.

Il fallait un observateur minutieux et compétent pour parvenir jusqu'à l'explication fondamentale de ces anomalies apparentes : le docteur GUYOT dénonce les pratiques culturelles traditionnelles perpétuées "en l'absence de toute science sérieuse de viticulture" par "le vigneron journalier et tâcheron... qui n'admet, avec raison, que la tradition locale ... imparfaite et irrationnelle ... (qui) a dû posséder et possède encore de très bonnes bases ...; peu à peu le vigneron tâcheron et journalier en a écarté d'autorité, sans contrôle possible, tout ce qui gênait et retardait ses façons à forfait, et il y a joint tout ce qui pouvait le servir ou lui être payé à part". (88). La condamnation pour les vignobles de crus de l'Yonne est catégorique : "les fins crus de la Basse-Bourgogne, Chablis excepté, sont presque aux abois, surtout dans le Tonnerrois et dans l'Auxerrois."



LA COTE DE LECHET EN 1830
TERROIR VITICOLE TYPIQUE DU CHABLISIEN
 MILLY Section A

Leur récolte moyenne est tombée si bas, par la double pratique de la perpétuation des vignes par le provignage (Chablis ne se soutient que parce qu'il arrache ses vignes tous les vingt-cinq ou trente ans) et par l'application impitoyable d'une taille à deux yeux, que les propriétaires bourgeois n'en tirent plus aucun profit". (89).

Chablis fait donc exception : "En tête des bonnes pratiques de Chablis et la plus importante est l'assolement de la vigne ... rien n'est plus nécessaire ... pour en assurer la perpétuité et surtout la fécondité rémunératrice". (90). Les ceps sont tenus francs de pied, sans provignage et on les forme en général à quatre membres : à cinq ou six ans la vigne est formée; les vigneronns l'entendent ainsi; mais dans les vignes des bourgeois on rabat les membres constitués jusqu'à la sixième ou septième année, "pratique barbare qui n'a d'effet que de retarder la première récolte et d'épuiser la souche". (91).

Les bonnes pratiques n'ont pas été maintenues dans les vignes de pinot d'Auxerre : "Autrefois toutes les vignes fines, à pineaux, étaient en perches reliant les échaldas d'une même ligne, à 50 centimètres de terre. Aujourd'hui les perches n'existent plus dans beaucoup de vignes, ou, si elles existent, le vigneron ne les utilise pas; il est évident que ces perches, qu'il fallait rattacher souvent, compliquaient le travail. Autrefois on donnait de longs bois aux ceps de Migraine, de la Chafnette, etc. A Auxerre, aujourd'hui, le vigneron refuse de les donner : pourquoi ? parce que chaque long bois exige une attache spéciale qui augmente le travail sans plus de profit".

Le vigneron s'en tient au travail que stipule son contrat : partout, dans l'Yonne, comme dans le Cher et la Nièvre, dans le cas d'une vigne prise à la tâche, l'ouvrier s'engage à faire les piochages (trois ou quatre selon les régions), la taille et les rognages, plus un certain nombre de provins si le provignage est normalement pratiqué dans la région. Le prix est fixé, pour l'ensemble de ces travaux, à l'hectare, ou mieux à la mesure utilisée dans chaque vignoble : la "journée" sancerroise (2,5 ares) est travaillée pour 4,50 f. par an par un vigneron de Bué. Les

89: GUYOT (Dr. J) p. 124 - 125

90. id. p. 139 -

91. id. p. 141 -

provins faits en supplément pour le remplacement des souches épuisées, les vendanges, les remontées de terre, l'épierrement, etc, sont payés en plus. On comprend que toutes les façons à forfait n'aient pas reçu plus de soins que ce qui était nécessaire à la survie de la vigne, et que le vigneron, non intéressé au produit, n'ait pas cherché à augmenter le rendement par un supplément de travail gratuit, alors que lui-même, dans la grande majorité des cas, à partir du milieu du siècle, avait ses propres vignes pour le travail desquelles il était important qu'il dégage du temps.

Cette dualité d'intérêts devait forcément jouer à la défaveur du propriétaire bourgeois et ce, d'autant plus qu'il n'était pas sur place pour surveiller le travail. De là vient que dans les vignobles comme Auxerre et Tonnerre, où la tradition voulait que l'on conduisît la vigne, après une formation assurément trop longue (8 ou 10 ans), par le moyen d'une taille sévère, à deux ou trois yeux, en limitant strictement le nombre de sarments, les rendements se soient maintenus très bas, et par l'effet d'un épuisement de la vigne que le docteur GUYOT attribue à l'abus du provignage, soient même tombés à un niveau tel qu'ils n'assuraient plus aucun profit; l'abandon des perches avait en outre pour conséquence immédiate le développement de la pourriture sur les grappes traînant à terre.

Au contraire, le Sancerrois échappe à ce déclin grâce à la densité de ses plantations : 40.000 ceps à l'hectare; "l'entretien de la vigne se fait par provignage ... On détruit avec soin les souches dont la stérilité est constatée, en les arrachant ... Quand le provignage est bien fait, il n'y a pas interruption dans la récolte, il y a, au contraire, augmentation notable pendant huit ou dix ans, dans les ceps provignés" (92). GUYOT, qui admire ce vignoble, en oublie ses déclarations péremptoires contre le provignage : "chaque cep doit rester franc de pied ... jusqu'à ce qu'il cesse de donner suffisamment de fruits" (93). A Sancerre, dit-il, "on comprend qu'il y a là, de longue main, de bonnes pratiques, bien payés par de bons produits" (94). Même admiration pour Pouilly qui a trouvé un autre moyen pour obtenir un rendement élevé : la multiplication des bras sur la souche, ce qui lui assure en outre une longévité accrue ... (95)

92. GUYOT (Dr. J.) p. 189-192

93. Id. p. 623

94. Id. p. 188

95. Id. p. 177

Auxerre, Tonnerre, Joigny, après avoir perdu un marché plusieurs fois séculaire, grâce auquel leur renom a été porté au loin, sont devenus, au cours du XIX^e siècle les centres de noyaux viticoles communs dont les produits ont profité de noms qui furent prestigieux. Les capitaux accumulés autour des vieux centres producteurs de vins nobles par une viticulture sans tradition, apte à s'adapter très vite aux sollicitations d'un marché de masse facilement accessible, ouverte aux procédés qui procurent l'abondance à bas prix, ont eux-mêmes précipité une décadence dont ils ont recueilli les fruits : ici le monde des vigneron ne s'est pas haussé aux productions de qualité; pièce à pièce il a fait tomber dans le domaine des vins communs les terroirs magnifiques qu'une bourgeoisie mal éclairée n'a pas su conserver à leur destination première : à Auxerre, la ville franchissant ses boulevards de ceinture y lancera vers le nord un long tentacule, tandis que les côtes Saint-Jacques à Joigny, de Pitois, des Perrières à Tonnerre, à Epineuil, verront s'ensevelir sous la friche les dernières traces des ceps réputés.

Chablis, Pouilly, Sancerre, ajoutons Quincy, qu'on distingue maintenant au sein du vignoble de Vierzon, et Reuilly qui n'a pas suivi le destin de celui d'Issoudun, ont maintenu ou amélioré leur situation. Vignobles de blancs en grande partie, est-ce là une raison ? Sancerre produit si peu de vin blanc : un vingtième du total peut-être ! Mais partout une conduite de la vigne qui ménage la plante et augmente son rendement et une autre raison qui a son importance : tous ces vins blancs et le pinot de Sancerre n'exigeaient pas de longues années d'immobilisation, au contraire des grands vins rouges d'Auxerre et de Tonnerre : "les bons ordinaires du Tonnerrois n'acquièrent leur maturité qu'entre trois et quatre ans, les extra n'arrivent à leur perfection qu'à six ou huit ans; il faut six mois de bouteille aux premiers et douze ou quinze mois aux seconds" (96). Nous avons vu que les prix pratiqués au cours du siècle étaient de moins en moins rémunérateurs, à plus forte raison si le capital investi était improductif pendant plusieurs années.

x x
x

Quand s'ouvre le dernier quart du siècle, la géographie viticole du Sud-est parisien est bien différente de ce qu'elle était cinquante ans auparavant. Certes les paysages n'ont guère changé sauf dans les secteurs où la vigne, poursuivant une extension déjà amorcée à la fin de l'Ancien Régime, s'est étendue aux dépens de la friche ou d'autres cultures, occupant la basse terrasse de l'Yonne, d'anciennes prairies autour de Pouilly, des secteurs isolés çà et là en Champagne Berrichonne. Les changements qui se sont produits ne se manifestent pas encore à l'extérieur : ce sont, très tôt, des modifications de flux commerciaux, une amputation importante de l'aire de distribution des vins fins et son repli sur Paris; c'est ensuite - et cela est essentiel - l'effacement progressif des vignobles de crus réputés qui avaient cependant en tant que tels une très longue histoire, attestée par quelques uns des plus vieux documents qui éclairent le fond des âges de la viticulture française. Mais cet effacement a été sélectif : Chablis n'a pas été menacé ou a subi le choc sans faiblesse; de moins grands mais dont les noms sont connus depuis des siècles - Sancerre, Pouilly - ont continué de prospérer.

Parmi tous les arguments qui ont été avancés pour tenter de résoudre l'anomalie apparente que représentent ces évolutions discordantes, certains ont peut-être assez de force pour nous convaincre. Mais il est un élément que, volontairement, nous n'avons pas encore évoqué pour ne pas compliquer la recherche d'une explication, un élément primordial auquel il faudra consacrer une longue et perspicace attention : la société vigneronne elle-même, celle dont nous avons trouvé les descendants à la tête des exploitations actuelles; comment a-t-elle vécu, comment était-elle constituée, quelles forces, quelles hiérarchies en soutenaient la structure ? Et surtout quels ont été ses rapports avec la terre dont elle organisait le destin ?

Cet homme, ce vigneron apparu jusqu'alors seulement dans la coulisse, il va devoir dans ces mêmes années faire front - ou succomber - à un ennemi nouveau, le phylloxéra, qui progresse depuis les deux midis français et semble ne devoir épargner aucun vignoble dans sa marche en tenaille vers le nord.

L'épreuve décisive, qui a mobilisé tant d'énergies et tant de capitaux, de laquelle le vignoble français est sorti transformé, et diminué d'un quart de sa surface, n'a été fatale ni à Chablis, ni à Pouilly, ni à Sancerre, ni même à des voisins plus petits - Quincy, Reuilly - qui ont accusé à cette occasion leur originalité. Mais les bouleversements de toute nature qui ont accompagné et suivi la lutte contre le fléau sont de si grande ampleur qu'il faut les observer au coeur des pays de vins fins pour comprendre ce qui a rendu possible cette renaissance des petits vignobles de qualité que nous avons constatée dans la première partie.

CHAPITRE II

LES VIGNOBLES DU SUD-EST PARISIEN DANS
LES CRISES DE LA VITICULTURE

Toute l'histoire du vieux vignoble français se termine avec la crise du phylloxéra. C'est une coupure majeure de la viticulture, menacée d'une perte totale pendant les longues années de lutte vaine contre un fléau resté longtemps mystérieux et qu'aucune défense n'a réussi à arrêter dans sa progression imprévisible. Le remède, finalement, a été trouvé sur les lieux mêmes d'origine du mal : la vigne américaine a permis le sauvetage de la vigne européenne, cette "vitis vinifera" seule capable de fournir des vins de bon goût; l'identité entre le passé où la vigne française est plantée franche de pied et les temps nouveaux où elle est greffée sur des boutures américaines, ne réside plus que dans les qualités du produit final. Le fait a été parfois contesté à l'époque de la reconstitution et a donné lieu à des polémiques acerbes qui ont depuis longtemps perdu tout intérêt. Cette chance, car cette continuité essentielle du type du produit est une chance considérable, donne tout son sens à l'effort de reconstitution des vignobles de qualité. Mais cet effort n'a pas pu être engagé sous ses formes traditionnelles : il s'agit maintenant d'une vigne nouvelle qui exige une technique et des attentions auxquelles le passé n'avait pas préparé, une vigne qui coûte cher et que le petit propriétaire de quelques ares de coteau ne peut plus adopter comme il le faisait naguère, où quelques poignées de sarments français, donnés par un voisin ou rapportés de la vigne du maître, constituaient l'origine d'une humble aisance.

Cette crise du phylloxéra est originale par plus d'un trait : c'est une crise longue si on considère le temps pendant lequel elle a sévi, temps difficile à déterminer avec précision, qu'on peut cependant estimer à la trentaine d'années qui terminent le dix-neuvième siècle. Mais il serait plus juste de dire que ce temps est celui du cheminement de la "maladie" au travers de la France, car les régions du nord-est n'ont été atteintes que très tard, à l'extrême fin du siècle, alors que le vignoble du Midi était en pleine renaissance. L'expérience acquise dans les régions qui furent victimes les premières a orienté la conduite des viticulteurs

confrontés plus tardivement avec le fléau : il en est résulté une grande diversité des situations régionales qui interdit toute généralisation à partir d'un cas particulier, fût-ce celui du Languedoc, le premier et le plus soudainement atteint.

La durée de la crise phylloxérique a aussi pour conséquence que, dans les vignobles septentrionaux, elle apparaît comme le premier d'une série à peu près ininterrompue d'accidents dont chacun pouvait remettre en cause la survie de la viticulture : mévente, réapparition virulente du mildiou, de l'oïdium, dominant un cortège d'autres "maladies" (cochylis, botrytis, dégénérescence, etc), accumulation de conditions météorologiques aux effets gravement dommageables pour la vigne (grêle, gelées printanières intenses et généralisées, pluies abondantes d'arrière-saison), et enfin la guerre qui a prélevé pendant plus de quatre ans tous les hommes valides de dix-huit à cinquante ans, et a creusé dans la population mâle de certains villages des vides profonds. Au total, un quart de siècle de crises qui frappent en particulier les vignobles du sud-est du Bassin Parisien à peu près sans rémission dès avant que la viticulture tout entière n'entre dans la grande stagnation économique de l'entre-deux-guerres.

Comment, étant donné ces conditions, comprendre la résistance de ces vignobles, sans les replacer dans la chronologie du phylloxéra, sans démêler l'écheveau des malheurs qui les ont frappés ?

A. La crise phylloxérique en France

Pour plus de clarté, il est nécessaire de discerner différentes phases, elles-mêmes définies en fonction des progrès dans la connaissance du phénomène et dans la découverte des remèdes. Evidemment, un décalage existe toujours entre l'expérimentation et l'application; les mentalités heurtées par les innovations opposent, sinon toujours une résistance consciente, au moins une prudence pesante accrochée par des fibres millénaires à la tradition; de véritables "écoles" se forment, "américanistes" et "anti-américanistes" échangent des propos acides, et les tenants de la "défense" ranimeront la polémique contre ceux de la "reconstitution" jusqu'aux environs de 1910.

I. Les origines de la crise

La période initiale s'étend de la découverte des premières manifestations, à Pujaut en 1863, à l'envoi de la mission Planchon en Amérique en 1873. Les progrès de la "maladie" qu'on ne sait pas encore nommer, sont d'abord lents : une tache aux portes de Bordeaux en 1866, une autre à Cognac en 1867, et en 1868, deux foyers distincts existent, l'un en Provence, l'autre en Bordelais. Des professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et de la Faculté des Sciences de Bordeaux, des praticiens, de grands propriétaires, s'intéressent à la question, accumulent et échangent leurs observations sur les vignes malades. Jusqu'alors sur les ceps détruits on n'a trouvé aucune trace de l'agent de la maladie. J.E. Planchon, professeur à la Faculté de Médecine de Montpellier émet l'idée qu'il faut chercher l'origine du mal, non sur des racines mortes mais sur des racines vivantes et, aidé de F. Sahut, vice-président de la Société d'horticulture et d'histoire naturelle de l'Hérault, il découvre le puceron en juillet 1868. (I) L'identification est longue; grâce à des observations menées parallèlement en Amérique, on aboutit à la conclusion que l'insecte qui vit en parasite, sans les détruire, sur des vignes américaines, est le même qui, en France, ruine les vitis vinifera. A partir de ce moment, la lutte va s'engager sous une forme plus scientifique que celle qu'elle avait revêtue jusqu'ici : toutes sortes de remèdes avaient été proposés dont certains ne relevaient que de la pure fantaisie, de la superstition, voire de la magie. Désormais, connaissant l'ennemi on va chercher à le détruire : dès 1869 le baron Thénard expérimente le sulfure de carbone contre le nouvel insecte et proclame l'efficacité du traitement. La même année, G. Bazille, Président de la Société d'Agriculture de l'Hérault, essaie de greffer des plants français sur la vigne vierge; c'est un échec parce que la vigne vierge n'accepte pas le greffon d'autres espèces de vigne. L'idée est reprise par son auteur en 1871, mais cette fois en choisissant comme porte-greffes des plants américains, et l'expérience réussit; il n'y a plus qu'à la soumettre à l'épreuve du temps ... et du phylloxéra pour juger de la résistance du plant greffé.

I. SAHUT (F.) Sur la découverte du phylloxéra - Vigne Américaine - 1887
p. 118.

Pendant ce temps le phylloxéra a progressé : en 1870 il a envahi le Gard, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, le Var, a atteint la plaine de Lunel en 1871 d'où il s'étend dans l'est de l'Hérault. Dans le sud-ouest, sa marche plus lente ne s'accélère qu'à partir de 1872. La solution la plus simple pour éviter la ruine, en attendant la mise au point d'un moyen de défense des vignes françaises, est de planter des vignes américaines, puisqu'on sait maintenant qu'aux Etats-Unis le phylloxéra existe sans doute depuis longtemps - d'où les échecs des premiers colons européens tentant d'y planter des vitis vinifera dès le XVII^e siècle - et que les vignes y prospèrent dans beaucoup de régions. Des variétés d'espèces américaines étaient déjà connues en Europe : des collectionneurs en possédaient dans leurs serres et dans leurs jardins, et l'une d'elles au moins, l'isabelle, était cultivée dans les environs de Nice en 1835. Ce cépage, résistant à l'oïdium, avait paru providentiel lors de l'attaque brutale de ce cryptogame, lui aussi venu d'Amérique vers 1845, et qui avait ravagé les vignes parisiennes et bordelaises avant qu'on ait trouvé le moyen de le détruire par la fleur de soufre. L'isabelle (2), cépage très vigoureux, très fécond, insensible à l'oïdium, avait connu une grande faveur dans tous les vignobles européens menacés entre 1850 et 1860. Malheureusement son raisin, et le vin qu'on en peut tirer, ont un goût très fort, intolérable pour les consommateurs. Sa sensibilité au phylloxéra ne lui a laissé que peu de carrière lors des premières tentatives de reconstitution.

L'exemple de l'isabelle prouvait que toutes les vignes américaines n'étaient pas résistantes au puceron, d'où le but de la mission Planchon en 1873 : inventorier des variétés américaines susceptibles de prospérer en France et d'y produire rapidement pour éviter la ruine de viticulteurs.

Les premiers paquets de cépages sélectionnés par Planchon arrivent bientôt en France. Certains de ceux-ci, tel l'othello, apparaissent vite comme les sauveurs de la viticulture française; J.E. Planchon lui-même considéré comme tel va être statufié à Montpellier, grâce à une souscription nationale.

2. Les traits caractéristiques des cépages évoqués sont empruntés à l'Ampélographie de P. VIALA ET VERMOREL, et au Compte Rendu de la Mission en Amérique de P. VIALA (1887).

II. De la mission Planchon à la mission Viala (1887)

Une période de quatorze ans où le vignoble français, profondément atteint, décline en dépit d'un effort considérable de défense et de reconstitution, et de l'entrée en jeu des pouvoirs publics.

Durant cette période la progression du phylloxéra s'accélère; des foyers bordelais et charentais, vers le sud-est et le sud : les Basses-Pyrénées sont atteintes en 1876, le Gers, le Tarn-et-Garonne et le Lot en 1880, - et vers le nord et le nord-est : en 1880, l'Indre, le Loir-et-Cher et le Loiret sont contaminés. Des foyers provençaux et languedociens le phylloxéra a envahi l'Aveyron, de sorte qu'il n'y a plus en 1880, dans l'ensemble des régions méridionales, qu'une vaste zone de la Charente aux Alpes, qui contourne le Massif Central et atteint les Pyrénées. Progressant dans les vignobles de la vallée du Rhône, le phylloxéra gagne le Beaujolais, en 1876, puis le Maconnais et la Côte d'Or en 1878.

En 1883, cinquante-deux départements sont officiellement reconnus phylloxérés. (3) Plus de 800.000 hectares de vignes ont été détruites et la production de vin qui a connu ses maxima en 1874 et 1875 avec, respectivement 69 et 78 millions d'hectolitres, est tombée si bas qu'on importe des raisins de Corinthe et des vins grecs. Dans les vignobles ruinés, les vignerons achètent des ballots de raisins secs pour en faire du vin.

La date de 1883 où nous avons choisi de faire rapidement le point de la situation générale, n'a, eu égard à celle-ci, qu'une signification limitée; elle est au contraire une date-charnière pour les vignobles du Bassin Parisien sud-oriental; dans le Cher, l'arrondissement le plus méridional, celui de Saint-Amand Montrond, vient d'être déclaré phylloxéré; Sancerre est encore indemne, de même que l'ensemble de la Nièvre et de l'Yonne, mais de tous côtés, sauf au nord, règne le phylloxéra. Les premières taches apparaîtront bientôt, en 1885, mais longtemps encore ces régions resteront en dehors du drame qui se joue à leurs portes. (Voir carte n° 29)

Et ce drame a pris en beaucoup d'endroits des couleurs plus sombres, s'il est possible, à cause des désillusions qui ont suivi les espoirs qu'avait fait naître la mission Planchon. De nombreuses variétés ont été importées des Etats-Unis à partir de 1873 : clinton, othello, taylor, cunningham, solonis, vialla, york, pour ne citer que les principales. Beau-

3. Commission Supérieure du Phylloxéra. 1884.

coup d'entre elles ont séduit les viticulteurs français par leur grande fertilité et la rapidité avec laquelle elles donnaient une récolte dans les vignobles dévastés. Mais assez vite elles ont déçu parce que des défauts qui n'avaient pu apparaître immédiatement, se sont manifestés, qui en ont compromis l'avenir. Ne prenons que quelques exemples pour comprendre ce qui s'est passé dans les vignobles du Midi languedocien, provençal ou bordelais, tôt phylloxérés et où l'ampleur des dégâts explique la hâte qu'on a mise à reconstituer (4).

On sait que tous les vins produits par les cépages américains ont un goût désagréable, un goût foxé; l'un d'entre eux cependant, le cuningham, essayé dans beaucoup de vignobles malades, a donné un bon vin blanc. Mais c'est un cépage de très grande vigueur qui exige des terres fertiles, profondes. Planté sans discernement dans des sols qui ne lui conviennent pas, il a fourni des récoltes dérisoires; utilisé comme porte-greffe, il a souvent donné lieu à des rejets du greffon ou, quand le greffage a réussi, il a produit, inexplicablement, très peu de fruits. Toutes ces raisons ont conduit à son abandon rapide.

Il n'en a pas été de même avec l'othello. Ce cépage très répandu à partir de 1875, a déchaîné l'enthousiasme de ceux qui l'ont adopté, et les maîtres de la viticulture du temps, Planchon, Millardet, Pulliat, ont œuvré pour le propager, en le déclarant résistant au phylloxéra, tout en attirant l'attention des vignerons sur le fait qu'il constituait une solution d'attente et qu'il serait sans doute regrettable de s'en tenir à un remède qui avait pour l'instant, entre autres avantages, celui de la simplicité. Néanmoins, avec moins de réserves, les congrès viticoles ont fait à l'othello une propagande sans mesure qui n'a sans doute pas été étrangère aux prix extrêmement élevés auxquels on pouvait se procurer les boutures. Ses qualités sont nombreuses : une production assurée dès la troisième année de plantation, une grande fertilité qui permet d'espérer des rendements moyens de l'ordre de 80 hectolitres à l'hectare, mais qui montent à 150-200 hectolitres dans les conditions les plus favorables; en outre il peut être cultivé presque partout en France, au contraire de la plupart des autres cépages américains : son débourrement est tardif et de

4. ROY-CHEVRIER in Ampélographie de VIALA et VERMOREL, p. 160.

plus, la bourre, protégée par une sorte de duvet, ne craint pratiquement pas la gelée; la floraison s'opère rapidement, sans coulure; la maturité de deuxième époque (dix jours après le chasselas dans des conditions identiques) en limiterait l'extension vers le nord, mais le raisin ne pourrissant pas, peut rester très longtemps sur la souche, sauf s'il est atteint de mildiou : l'othello ne résiste qu'au mildiou du feuillage, mais est très sensible aux autres formes de la maladie qui ne peuvent être prévenues que par des sulfatages très soignés.

Le bilan est donc largement positif en ce qui concerne les avantages cultureux présentés par l'othello. Son vin offre moins de qualités : son goût foxé qu'atténue peut-être un peu le vieillissement, n'en demeure pas moins la tare essentielle. La carrière de ce cépage présente cependant bien des irrégularités : une dizaine d'années de grande faveur, jusqu'en 1885-86, temps nécessaire à une observation assez généralisée, puis, en 1887, des rapports décevants en provenance du Beaujolais indiquent que les attaques du phylloxéra le font faiblir; presque au même moment les auteurs de l' "Ampélographie américaine", FOEX et VIALA, doutent de sa résistance. Et surtout on s'inquiète de voir ainsi propager un cépage dont le produit menace la réputation des vins français. Une propagande inverse se développe, qui dénigre le cépage-providence de la décennie passée : "bientôt "planteur d'Othello" devient une injure grave" (5) et ROY-CHEVRIER qui juge la situation avec un recul d'une vingtaine d'années peut écrire dans la grande Ampélographie de VIALA et VERMOREL : "il aurait dû rester le cépage du pauvre vigneron, du fermier qui désire récolter, rapidement et sans frais, du vin pour l'usage de sa maison, pendant qu'il prépare son greffage. Mais, dans bien des endroits, il s'est substitué aux variétés locales au grand détriment de la qualité des vins; ses mérites cultureux le font maintenir comme un cépage greffon, là où souvent il a péri de franc-pied. Ainsi, quoi qu'on en dise, son extension, loin de se réduire, continue-t-elle sa marche en avant. Le Midi, qui l'avait lancé, a été le premier à l'abandonner, mais le sud-ouest, l'est, le centre et même le nord, lui sacrifient encore maints coteaux fertiles où des vinifera greffés donneraient du vin en quantité égale et de qualité bien supérieure" (6).

5. ROY-CHEVRIER Ampélographie ... p. 160.

6. Ibid.

Il est vrai, comme le déplore RCY-CHEVRIER, que l'othello s'est répandu partout, mais, à part un regain de faveur très net en 1900 où, dans les régions du centre et du centre-nord on l'a recherché pour le coupage de petits vins sans couleur, il semble bien qu'il n'ait été cultivé que sur de petites superficies, un peu partout certes, mais surtout chez les exploitants qui assuraient ainsi leur boisson personnelle. On ne peut s'en étonner quand on sait qu'en 1976, dans nombre de petites exploitations agricoles de l'ouest, on le trouve encore en parcelles homogènes, à côté du noah, alors que l'interdiction de leur culture est prononcée depuis vingt-trois ans, et qu'il existe tant d'hybrides artificiels aux qualités supérieures. (7)

Ce tard-venu des hybrides naturels, le noah, a laissé dans les mémoires des traces bien plus vives, parce que, résistant au phylloxéra, réfractaire à la plupart des maladies cryptogamiques, très fertile, il a été adopté partout où l'on ne se préoccupait guère de qualité et où les sols pouvaient lui convenir : les calcaires lui sont interdits. Cependant il a eu peu de succès au début de la reconstitution; il est presque condamné par P. VIALA en 1887 : "...ses fruits ont dans le Midi de la France un goût foxé accusé qui s'atténue dans les Charentes et dans la Gironde. Il a été essayé pour la production des vins blancs et des eaux-de-vie ... Nous ne pensons pas que le noah rende jamais de grands services pour la reconstitution de nos vignobles ..." (8). De fait, c'est plus tard que le noah sera adopté, — on est tenté de dire : comme une solution de désespoir, car les deux époques où il est vraiment en faveur sont des époques de crise de mévente, les années 1900, et les années 1925-1935. Aussi le cadastre viticole de 1958 en enregistre-t-il quelques dizaine d'ares, voire plusieurs hectares dans un grand nombre de communes de l'Yonne; la Champagne berrichonne du Cher en conserve près de 150 hectares et, dans l'Indre voisine, on en recense 1 300 hectares. Son apparition en France, quoique discrète, ne pouvait pas ne pas être évoquée.

7. D'après une enquête personnelle. Aucune statistique n'existe puisqu'il s'agit de cépages interdits.

8. VIALA (P.) Mission Viticole en Amérique, p. 209.

On voit ainsi quel "matériel" nouveau était proposé aux viticulteurs pour remplacer leurs vignes détruites : des cépages qui avaient été choisis surtout en fonction de leur fertilité, qu'on a cru résistants au phylloxéra parce qu'ils existaient en Amérique, mais dont on ne connaissait pas les exigences au point de vue du sol, dont on ignorait la sensibilité aux maladies cryptogamiques. Les conditions des essais en France, dans des régions de sol et de climat variés, expliquent suffisamment la divergence des appréciations et des résultats obtenus. Cependant, les résultats, même prometteurs, de ces premiers essais, n'obscurcissent pas la clairvoyance de ceux qui prennent une vue d'ensemble de la crise présente et de ses lendemains possibles. Un premier choix s'impose pour déterminer d'abord l'attitude à adopter devant le phylloxéra; en janvier 1877 paraît le premier numéro de "La Vigne Américaine", revue mensuelle fondée par J.E. PLANCHON, V. PULLIAT et J.E. ROBIN. La déclaration liminaire de PULLIAT et ROBIN n'exige aucun commentaire : "Dans la question du phylloxéra, deux points commencent à paraître hors de doute :

" Le premier c'est l'impuissance de tous les systèmes de défense de la vigne, basés sur la destruction absolue de l'insecte. Le second, conséquence du premier, c'est la ruine à bref délai de tous nos grands vignobles. On ne saurait, en effet, considérer comme tels, les quelques épaves que la submersion pourra sauver ...

" Faut-il donc désespérer de la vigne ? - Oui, si l'on continue à demander son salut à la destruction de l'indestructible ravageur. - Non, si on le cherche dans un système où il n'y ait pas à s'occuper de lui.

" Que faut-il dans ce nouveau système ? - Des cépages à racines susceptibles de résister aux piqûres du phylloxéra ...

" Mais ces vignes résistantes existent-elles ?

" Pour l'un de nous au moins, la question n'a jamais fait de doute. Etant reconnu, en effet, que le phylloxéra ne vit que de la vigne, celui-là a toujours considéré comme un axiome que, par cela même que le phylloxéra existait, il devait aussi exister des vignes dont il est le simple parasite et non l'ennemi mortel ...

" Certaines vignes américaines sont-elles donc résistantes ?

" Parmi ces vignes quelles sont celles qui s'adaptent le mieux aux conditions diverses de climat, de sol et d'exposition de nos vignobles ?

"Quelles sont celles, assez méritantes pour leur culture directe ?

"Quelles sont celles qui, comme porte-greffes, peuvent nous rendre, nous conserver nos précieux cépages et leurs produits incomparables ? ... (J.E ROBIN - V. PULLIAT, le 10 décembre 1876)" (9).

Les problèmes sont ici clairement posés; il n'y a de chance que dans la reconstitution. C'est aussi reconnaître qu'aucun d'eux n'est résolu, que les cépages donnés comme résistants ne le sont pas, qu'aucun d'entre eux ne produit un vin capable de relayer l'ancienne réputation des vins français - entendons des vins communs - et que le seul espoir de conserver les cépages fins est de trouver pour ceux-ci un porte-greffe résistant au phylloxéra : étape transitoire intéressante, dans la pensée des oenologues, et qui révèle très bien, en arrière-plan, ses préoccupations économiques : le greffage est encore peu développé, les vigneronns n'y sont pas formés; on a recours à des greffeurs professionnels dont la rémunération s'ajoute au prix déjà élevé des boutures; on pourrait donc réserver ce procédé coûteux aux cépages de qualité, mais s'il était possible de découvrir le cépage "miraculeux" qui, franc de pied, donnerait des vins communs honorables ! ... Opinion d'un professeur de l'Institut National Agronomique, propriétaire en Beaujolais, partagée par un Bordelais acquis dès la première heure au greffage : L. LALIMAN attend tout des recherches alors menées à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, laquelle "dira au monde viticole si, par la culture des vignes d'Amérique, on obtiendra directement de certains cépages, des vins égaux ou supérieurs aux nôtres; si par le greffage on conservera nos richesses oenologiques ...; quelles sont les vignes américaines qu'il faut vouer à l'oubli. (Bordeaux, 2 décembre 1876)" (10). Plus nettement que PULLIAT, LALIMAN pose la question de la conservation ou de l'altération des caractères primitifs d'un vin lorsqu'il sera produit par un cépage français greffé sur vigne américaine. C'est une question qui sera longtemps débattue. L'autre idée à retenir est celle du choix nécessaire à opérer parmi les cépages américains qui commencent à encombrer le marché de la reconstitution.

9. La Vigne Américaine 1877. N° I p. 2-3.

10. Ibid. p. 7.

Il peut paraître étrange qu'en dépit d'opinions aussi autorisées, bientôt généralisées par une presse qui va rapidement s'étoffer (La Vigne Américaine, 1877, Le Progrès Agricole et Viticole, 1884), en dépit du Congrès viticole réuni à Montpellier en 1878 pour l'étude des vignes américaines, l'hésitation entre défense et reconstitution ait duré si longtemps. D'un côté on peut invoquer l'attachement à la culture traditionnelle de la vigne, le refus de croire qu'il n'y a pas de remède, alors même que les injections de sulfure de carbone semblent efficaces puisque des vignes traitées résistent; de l'autre côté, la conviction que le vignoble ne peut être sauvé que par une reconstitution radicale à l'aide d'hybrides américains utilisés soit comme producteurs directs soit comme porte-greffes, n'est étayée par aucun résultat concret durable : on commence à se rendre compte que la question est plus complexe qu'on ne l'a cru jusqu'alors, qu'un cépage n'est peut-être pas résistant dans toutes les conditions de sol, de climat, et qu'à côté de ce problème de résistance au puceron, il en est un autre, qui est celui de l'adaptation du cépage au sol. Et l'on retrouve par ce détour la question non moins obsédante pour les "sulfuristes" de l'efficacité variable du "toxique" selon la nature du sol où il est injecté.

Les interventions des pouvoirs publics

Cette époque d'extrême désarroi voit l'entrée en scène des pouvoirs publics; la loi du 21 juillet 1874 crée un prix de 300 000 F "au profit de l'inventeur d'un moyen efficace pour détruire le phylloxéra". Ce prix n'a jamais été attribué.

En 1876 est fondée une Commission Supérieure du Phylloxéra qui, très vite suscite la mise en place, dans tous les départements viticoles, de "Comités d'étude et de vigilance", grâce auxquels on a une connaissance précise des territoires phylloxérés; ces Comités envoient chaque année un rapport sur la situation de leur région à la commission supérieure qui oriente l'action gouvernementale; localement ils favorisent la création de "syndicats de défense", cellules de base de la lutte par les insecticides. La mise en place de ces structures est consacrée légalement par la loi du 15 juillet 1878 - 2 août 1879. Celle-ci régleme la circulation en France des "plants, sarments, feuilles et débris de vignes ... ainsi que

le transport des mêmes objets hors des parties du territoire français envahies par le phylloxéra" (Art. I), et charge le Ministère de l'Agriculture et du Commerce de faire "établir des cartes, avec tableaux à l'appui, indiquant par des teintes différentes les parties du territoire attaquées par le phylloxéra et celles qui en sont préservées. Ces cartes seront tenues au courant, rectifiées chaque année ..." (Art. II). Les trois articles suivants édictent les mesures à prendre à partir du moment où une vigne malade est signalée : "lorsque l'existence du phylloxéra a été constatée dans des contrées indemnes ... un arrêté du Ministère de l'Agriculture et du Commerce, pris sur l'avis conforme de la section permanente de la Commission Supérieure du phylloxéra, peut ordonner que la vigne malade et les vignes environnantes... seraient soumises à l'un des traitements indiqués par la Commission Supérieure... Les dépenses occasionnées par le traitement des vignes sont à la charge de l'Etat" (Art. IV). Le dernier article précise que des subventions pourront être données aux associations syndicales formées en vue de la destruction du phylloxéra.

A partir de ce moment la France est divisée en trois zones : une zone phylloxérée à l'intérieur de laquelle la circulation des plants de vigne est libre et où l'on peut introduire des cépages américains; une zone atteinte par l'insecte mais seulement par taches localisées, surveillées, et contre lesquelles on applique le traitement au sulfure de carbone; l'introduction des plants américains y est interdite; enfin une zone réputée indemne parce qu'aucun foyer phylloxérique n'y a été décelé, où il est également interdit d'introduire des cépages étrangers. Un décret de 1882 renforce ces dispositions en créant une véritable barrière autour des départements phylloxérés.

Quelle est l'orientation de l'intervention officielle ? Il suffit de lire la tête de liste des membres de la Commission Supérieure du phylloxéra pour l'imaginer : DUMAS, ancien ministre, membre de l'Académie Française, secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences, président; PASTEUR, membre de l'Institut; le baron THENARD, membre de l'Institut... des sénateurs dont G. BAZILLE, président de la Société d'Agriculture de l'Hérault... Donc, dans le groupe de tête, l'inventeur du procédé de lutte par le sulfure de carbone et le pionnier du greffage de plants français sur porte-greffes américains. Mais on connaît mal les cépages introduits depuis quelques

années; l'action de l'Etat s'intéresse plus à la défense qu'à la reconstitution.

Grâce aux subventions, aux encouragements officiels, les traitements au sulfure de carbone ou au sulfocarbonate progressent rapidement : 3750 hectares traités en 1879, 18.740 en 1881, tandis que la superficie occupée par les plants américains passe de 3830 à 8 900 hectares. Le montant de la subvention a atteint 120 F par hectare au début, en 1879, mais a décru ensuite à mesure qu'augmentait le nombre des demandes.

Au 1er octobre 1883, la Commission recense 26.300 hectares défendus par les produits chimiques et 28 000 hectares replantés avec des cépages américains. Une progression inégale se poursuit jusqu'en 1889 où elle cesse pour le sulfure de carbone, dont l'utilisation commence alors à régresser : 67 000 hectares de vignes sont encore défendues, 30 000 hectares sont traités par submersion, près de 300.000 hectares sont replantés en cépages américains.

Les causes de ce revirement apparaissent en clair dans le rapport que fait MENUJER, devant la Commission Supérieure du phylloxéra le 13 février 1884, au nom de la "première sous-commission, chargée de l'examen des procédés adressés au ministère pendant l'année 1883, et de l'indication des modes de traitement qui seront recommandés par la Commission Supérieure" : "... chaque année nous apporte un contingent de faits nous autorisant à affirmer que, dans la plupart des terrains profonds et perméables, la défense des vignes peut être hardiment entreprise avec de grandes chances de succès, en employant à temps le sulfure de carbone et le sulfocarbonate de potassium, agents d'une si incontestable énergie que les doses doivent en être assez modérées.

"Aux insecticides et à la submersion, votre devoir n'est-il pas d'ajouter une arme qui, après avoir été impitoyablement repoussée par beaucoup, est maintenant justement accueillie avec une extrême bienveillance ? Nous avons nommé les cépages américains." (II)

S'il est un remède, le sulfure de carbone n'est donc pas une panacée : il est inefficace dans les sols peu épais ou imperméables, sur des sujets trop gravement atteints. On ne sait pas exactement à quelles doses

l'employer et, au début au moins, on l'a utilisé avec excès et à des époques qui ne convenaient pas : une expérience de plusieurs années a montré que les traitements devaient être opérés pendant la période d'arrêt de la végétation, que deux cents kilogrammes à l'hectare étaient suffisants, qu'on ne pouvait attendre de résultat durable que si l'on répétait les injections insecticides durant trois ou quatre années, qu'elles étaient beaucoup plus efficaces si on les accompagnait d'une fumure abondante, enfin que la défense des vignes ne devait pas se restreindre aux seules taches, mais s'étendre à tout le secteur environnant.

Le prix de l'opération est assez lourd pour ne pouvoir être supporté que par les propriétaires aisés, ceux qui, dans la terminologie de l'époque représentent la "grande culture". Pour un hectare, il faut compter en 1883, de 80 à 100 F pour l'achat et la livraison du sulfure de carbone, de 70 à 100 F pour la main-d'oeuvre (représentant de 30 à 40 jours de travail). Doit-on y ajouter la fumure, soit environ encore 100 F par hectare ? Certains disent que, de toute manière elle était nécessaire et que si on avait pris l'habitude de fumer davantage les vignes, elles auraient mieux résisté au phylloxéra. Quoi qu'il en soit, c'est 200 à 300 F qu'il faut investir par hectare, sans compter l'achat du pal injecteur, les réparations qu'il exige... Pour les vignes travaillées à la tâche, les charges sont doublées; pour le petit vigneron qui ne compte pas le prix de son travail, c'est une dépense nouvelle, en argent frais, de l'ordre de 150 à 200 F par hectare, fumure comprise. La subvention est alors de 30 F à peine; cependant des améliorations ont été apportées à la distribution du produit : la compagnie P.L.M en est devenue le principal fournisseur et livre en gare des barils de 100 kg au prix de 40 F. Mais le chemin de fer ne passe pas partout...

Les cépages américains eux, ne peuvent pas être transportés hors de la zone totalement phylloxérée parce qu'on craint qu'ils ne véhiculent le puceron redouté. Il y a là une cause permanente de déséquilibre entre défense et reconstitution. Dans la zone la plus atteinte cependant, une attention de plus en plus grande est portée à ce dernier aspect de la question : officiellement, l'Ecole de Montpellier étudie les cépages américains, la Commission du phylloxéra encourage la création de pépinières par les syndicats des comités de vigilance, distribue gratuitement des boutures :

mais en vertu de la loi de 1878-79, la reconstitution ainsi comprise ne peut être entreprise que lorsque les ravages de l'insecte sont assez importants pour que l'arrondissement où il a sévi entre dans la catégorie des "arrondissements phylloxérés". On imagine aisément le temps qui s'écoule entre la constatation du mal et, au début de l'année suivante, la modification officielle de la "carte du phylloxéra" qui ouvre droit à l'utilisation de plants américains. Suivent la plantation, deux ou trois années de culture, avant qu'on sache si vraiment l'opération est rentable... temps fort long pour qui a vu disparaître tout espoir de récolte! Et l'on comprend qu'on choisisse les plants dont on a entendu chanter les louanges, même si les conditions de sol ou de climat sont différentes de celles qui ont présidé aux expériences de référence. Ainsi s'explique à cette époque le succès du Jacquez : "Le Jacquez en taille longue est chargé de fruits du plus bel aspect. On peut évaluer à 4 kilogrammes par pied la récolte pendante", précise avec une sorte d'enthousiasme le rapport du Comité d'études et de vigilance de Nyons (Drôme) au début de 1884.(12)

Les régions qui ont une expérience déjà longue des cépages américains, en vantent souvent les mérites; ainsi le Comité de l'arrondissement de Toulon (Var) : "Les vignes américaines continuent à réaliser les magnifiques espérances qu'on avait fondées sur leur emploi... beaucoup de propriétaires ont entrepris des plantations nouvelles... La diminution du prix des boutures et les distributions gratuites de ces plants... ont contribué à généraliser l'emploi de ces vignes, en les faisant connaître et apprécier des populations rurales... La culture de ces nouvelles vignes, plus exigeantes que nos anciens cépages, a aussi amené de grands progrès dans les procédés cultureaux..." (13)

Dans ce concert d'opinions divergentes, de résultats contradictoires, que fait le petit propriétaire, celui qui ne peut se permettre d'expérimenter, d'établir des champs d'essai ? - "complètement découragé d'abord, (il) devait faire et il fait effectivement de l'imitation; c'est-à-dire que, dans le voisinage de vignes indigènes traitées au sulfure de carbone, il plante des vignes indigènes avec la ferme résolution de les sulfurer;

12. Commission Supérieure ... p. 167.

13. *ibid.* p. 229.

dans le voisinage de plantations américaines, c'est à celles-ci qu'il donne généralement la préférence" (I4). Mais bien des régions phylloxérées ont renoncé à la défense : "La vigne française continue à être plantée dans les terrains fertiles et frais, où elle résiste suffisamment pour donner deux, trois et même quatre récoltes." (arrondissement de Nyons) (I5). Solution de désespoir ici, dont le mobile est d'obtenir du vin, malgré le phylloxéra, sans frais; mais ailleurs, la replantation en vignes françaises paraît la solution d'avenir, ainsi dans le Tarn-et-Garonne où l'on peut être assuré que les jeunes plantations faites sur une vaste échelle depuis quelque temps... pourront être efficacement défendues et conservées. Il faut donc plus que jamais persister dans la lutte entreprise en faveur des vignes françaises..." (I6).

En face d'une telle diversité, comment généraliser ? La même difficulté se retrouve au niveau des statistiques. Comment ont évolué, pendant cette période, les superficies plantées en vignes ? (Notion bien vague que celle de "vignes plantées" : s'agit-il de vieilles vignes, attaquées ou non, de nouvelles plantations qui ne produisent pas encore, etc..?). Le vignoble français a culminé en 1874 : il y donc eu une poussée de plantations depuis les premières destructions phylloxériques. Au 1er octobre 1883, les cinquante-deux départements phylloxérés répertoriés par la Commission Supérieure ont une superficie "plantée en vignes" de plus de deux millions d'hectares, après avoir perdu 860 000 hectares détruits par le phylloxéra, mais aussi par les fortes gelées des hivers de 1879 et 1880. L'ensemble des vignes de ces départements aurait représenté 2 465 000 hectares si l'on additionne la superficie de chacun d'eux au moment où il a été déclaré phylloxéré, ce qui nous l'avons vu, s'est produit à des dates différentes; on en déduit que 442 000 hectares de vignes ont été replantés pendant que s'opéraient ces destructions. (I7). Ces calculs de la Commission Supérieure ne donnent pas une image fidèle de la réalité. Ils

I4. Commission Supérieure ... p. 165.

I5. *ibid.* p. 167.

I6. *ibid.* p. 223.

I7. *ibid.* p. 17.

ne permettent pas de connaître les tâtonnements, les échecs, les réussites plus ou moins durables; il est certain que les destructions recensées portent à la fois sur de vieilles vignes, sur des vignes restaurées par des plants français, sur des vignes américaines adoptées d'une façon tout empirique et qui n'ont pas résisté au phylloxéra ou n'ont pu végéter dans un sol qui ne leur convenait pas.

Il est plus intéressant de dégager les grandes lignes de l'évolution du vignoble français à une époque où le sud-est du Bassin Parisien est cerné par le phylloxéra sans être encore atteint : l'ensemble du vignoble méridional se divise nettement en deux groupes; les départements méditerranéens, les premiers atteints - Gard, Hérault, Bouches-du-Rhône, Var - qui totalisaient 415 000 hectares de vignes, n'en ont plus que 104 000 en 1884 et le total des destructions a porté sur 380 000 hectares. Les replantations concernent seulement 70 000 hectares. C'est la région où le phylloxéra a été le plus virulent et où sa progression a été la plus rapide. Le Midi aquitain offre une image radicalement différente : les quatre départements représentant les cas les plus typiques, Gironde, Gers, Haute-Garonne et Tarn, totalisaient avant la crise 375 000 hectares de vignes; en 1884, tous étant dans la zone phylloxérée, ils en possèdent 469 000, alors que leurs destructions s'élèvent à 24 200 hectares (dont 24 000 pour la Gironde seule). Les plantations nouvelles ont donc largement devancé les destructions puisque le vignoble de ces quatre départements s'est alors agrandi de plus de 100 000 hectares; pour la quasi totalité il s'agit de vignes françaises non greffées : situation qui s'explique par la progression très lente du phylloxéra; ici, au contraire de ce qui s'est passé dans le midi méditerranéen, le fléau n'a pas eu jusqu'alors un "caractère subit et violent", mais "l'invasion, bien que se faisant assez lentement, s'accroît d'une façon très sensible... entre Pauillac et Margaux. Les contrées des vins blancs dits de Graves, qui étaient considérées comme à peu près indemnes, commencent aujourd'hui à être sérieusement menacées." (18). L'Aquitaine a mis à profit ces dix ans de répit pour se mettre en état de tenir sur le marché du vin une place laissée libre par le Languedoc et la Provence. Le même mouvement a animé les contrées viticoles faiblement

touchées : les départements du Centre, Loir-et-Cher, Indre-et-Loir, Cher, garnissent de vignes quelques milliers d'hectares supplémentaires, la Côte d'Or suit la même voie. Les vignes des départements indemnes ne sont pas recensées par les services du phylloxéra, mais l'enquête agricole de 1882 donne par département, la superficie des "vignes nouvellement plantées", par opposition aux "vignes en production"; cette distinction qui n'existait pas dans les enquêtes précédentes permet de connaître le mouvement des plantations au cours des quatre années précédentes et apporte une précision supplémentaire, car la "superficie des vignes nouvellement plantées" se décompose en "superficie n'ayant rien produit" (vignes d'un ou deux ans) et "superficie ayant produit et servant de base aux calculs" (rendement, valeur). Ainsi voyons-nous que le Cher, la Nièvre et l'Yonne, indemnes en 1882 augmentent leurs superficies respectivement de : 3,60 %, 14,25 %, 10,35 %. A l'époque, les arrachages de vieilles vignes étaient rares, sauf à Chablis où l'on ne provignait pas, et l'on peut considérer que les vignobles du sud-est du Bassin Parisien, profitant d'une demande en augmentation constante alors que faiblissaient les approvisionnements méridionaux, se sont étendus sans difficulté, à l'abri des problèmes techniques et financiers qu'engendrait pour d'autres la présence du phylloxéra.

Ainsi au début des années 1880, le fléau n'a pas encore pris toute son ampleur; la défense à l'aide d'insecticides reste très limitée, le greffage sur plants américains en est à ses débuts; cependant depuis une décennie, les rapports très nombreux auxquels des essais localisés ont donné lieu, laissent l'impression fausse qu'on a renoncé à la culture de la vigne selon les formes traditionnelles. Il n'en est rien; une restauration massive du vignoble détruit d'une part, une extension des plantations par bouturage de cépages français dans les régions indemnes d'autre part, sont les aspects généraux de cette seconde phase du fléau; elle illustre bien deux attitudes correspondant à deux types socio-économiques : propriétaires aisés et petits vigneron; les premiers, à la tête de plusieurs hectares, voire de plusieurs dizaines d'hectares, membres des sociétés d'agriculture, fréquentant les congrès viticoles, ont dès les premiers temps essayé des plants américains, à la fois comme producteurs directs et comme porte-greffes. Les prix très élevés des boutures américaines ne pouvaient être un obstacle pour eux : "Dans une réunion de la Société d'Agriculture

de l'Hérault tenue les 5, 6 et 7 mars 1883, à Montpellier, M. Sabatier a dit que, huit ans auparavant, il avait reçu de M. Bush et Meissner une douzaine d'Othellos au prix de 5 F; ses voisins en avaient pris quelques-uns, qui avaient aussi réussi admirablement, et, de ceux qu'il avait gardés pour lui on lui avait offert 1 500 F pour mille boutures; il n'avait pas pu refuser de pareilles offres, et ses acheteurs l'avaient remercié par dessus le marché ! " (19).

Au milieu d'un paysage dévasté par le phylloxéra, les "vignes nouvelles" des grands propriétaires font un contraste saisissant, souvent accentué par leur port auquel le vigneron français n'est pas habitué : " M. Champin habite, à douze kilomètres de Montélimar, le château de Salettes... Nous suivons, pour arriver à sa demeure, la vallée que traverse le Roubion ... et dans la plaine ... un peu accidentée que nous parcourons .., que l'on voyait il y a quatre ou cinq ans à peine, couverte de superbes vignobles, nous n'apercevons plus aujourd'hui que quelques cultures fourragères, des chaumes et de maigres céréales ... ou bien des champs garnis encore de souches de vignes mortes ... quant aux vignes encore vivantes, elles sont si rares, que sur notre parcours... on n'aurait pas pu en trouver pour produire dix hectolitres de vin, là où on en récoltait des milliers. Ce triste spectacle est d'ailleurs toujours invariablement le même, dans toutes les parties des départements de la Drôme, du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Gard et de l'Hérault, que nous avons parcourus.

" M. Champin ... a vu périr en moins de trois années, plus de trente hectares de vignes... Nous apercevons tout près du château de Salettes une riche et belle végétation... on dirait de loin une houblonnière... nous reconnaissons de superbes vignes américaines grimpant sur de longues perches rameuses de 5 et 6 mètres de hauteur... nous reconnaissons beaucoup de Norton, de Cynthiana, de Taylor, de Clinton, des Cunningham, des Herbeumont, des Jacques, des Vialla, quelques Solonis, quelques Gaston-Bazille. Ces vignes sont plantées depuis trois ans et même quelques-unes depuis quatre ans...

" A côté de ces cépages se trouvent des plantations plus récentes dans lesquelles nous admirons la collection complète et irréprochablement éti-

19. BUSH et fils et MEISSNER : Catalogue illustré et descriptif des vignes américaines - 2ème édition française, traduite sur la 3ème édition anglaise par Louis Bazille - Paris 1885.

quetée de toutes les variétés américaines résistantes... Ce qui nous frappe surtout... c'est une collection de nos meilleurs cépages indigènes ... greffés sur racine américaine (20)."

Ces champs d'essai, cette reconstitution où la part de l'expérimentation rationnelle tient une large place, ne sont pas à la portée du vigneron parcellaire, sans moyens financiers, et pour lequel la défense ou mieux la restauration de la vigne française qui ne coûte presque rien, est la seule solution envisagée.

Cependant les applications de la loi anti-phyllloxérique, orientent d'abord timidement, puis d'une manière résolue, vers la reconstitution du vignoble par greffage des cépages français sur plants américains : la multiplication de pépinières, les distributions gratuites de boutures, sortent le petit vigneron du cercle vicieux d'une restauration sans avenir et freinent le gaspillage de travail qu'entraînaient les tentatives vaines pour prolonger la carrière de la vigne française franche de pied. Les années 1885 à 1890 sont décisives à cet égard : la reconstitution y prend le pas sur la défense : en 1889, 300 000 hectares de vignes américaines ont été plantées dans 44 départements; le Midi méditerranéen, le premier dévasté, est en 1890, en tête du mouvement de reconstitution : l'Hérault avait 2 500 hectares de vignes américaines en 1880, 45 000 en 1885; il en a 126 624 en 1890, alors que seulement 2 600 hectares sont traités par les insecticides. La superficie en vigne au moment de la découverte du fléau y était de 150 000 hectares (21).

Peut-on en déduire que la solution était trouvée qui devait permettre le rétablissement du vignoble français sur ses anciennes positions, en lui conservant la qualité de ses produits ? La réussite de la vigne américaine comme porte-greffe ou comme producteur direct n'est pas générale; alors que le phylloxéra atteint la quasi-totalité du vignoble français et qu'il est apparu dans la plupart des vignobles européens, les efforts de

20. La Vigne Américaine - 1879 - N° 2 - PULLIAT et GAILLARD : Rapport à la Société de Viticulture de Lyon sur l'excursion faite dans les vignobles phylloxérés du Midi.

21. Chiffres cités par P. VIALA au cours d'une conférence sur la reconstitution des vignobles, prononcée à Angers (La Vigne Américaine - 1891. p. 26).

reconstitution sont loin de compenser les destructions; la décennie 1880-1890 est la plus funeste : en 1880 la superficie plantée en vigne était sensiblement la même qu'en 1870 - 2 200 000 hectares - après passage par le maximum enregistré en 1874; mais dans les dix années suivantes la perte nette s'élève à 400 000 hectares, sans que la moindre compensation soit apportée, au niveau de la production, par une augmentation des rendements : de 1879 à 1892, les récoltes oscillent entre 25 et 36 millions d'hectolitres alors que la moyenne 1870-79 s'établissait à 51,7 millions d'hectolitres. La conséquence immédiate est un recours massif aux importations, qui, de quelques centaines de milliers d'hectolitres jusqu'en 1877, passent à 2,9 millions en 1879, 7,2 millions en 1880, et culminent à 12,3 millions en 1887. Mais cela ne suffit pas, et l'habitude de faire son vin, pousse davantage le vigneron, privé de sa production habituelle, à faire du vin de raisins secs importés par ballots de Grèce, qu'à acheter une boisson dont il ignore la provenance. L'industrie des "vins d'imitation" qui n'est pas nouvelle, prend un essor dont les effets se feront bientôt sentir dans les crises de mévente amorcées dès avant la fin du siècle. Dans le même sens vont jouer de nouvelles habitudes de consommation entraînées par la diffusion des alcools d'industrie.

Au moment où les premières taches de phylloxéra sont repérées dans les vignobles du sud-est du Bassin Parisien, entre 1885 et 1887, sans que la situation y soit alarmante, un constat d'échec relatif de la reconstitution est opposé par les plus clairvoyants aux déclamations des esprits étroits qui ne jugeaient qu'en fonction de réussites localisées. Dans un premier temps on avait recherché des cépages résistant au phylloxéra, mais on avait dû constater qu'un même cépage ici, végétait normalement, et là, jaunissait et mourait : à la notion de résistance se juxtapose alors celle d'adaptation au sol, problème nouveau qui est à l'origine de la mission de P. VIALA en Amérique.

III. La mission VIALA (1887) ouvre la troisième phase du long épisode phylloxérique. Les vignes françaises, variétés diverses d'une même espèce (vinifera) pouvaient être cultivées dans tous les sols; l'abondance ou la qualité de leurs produits seule était influencée par la nature du terrain : le même gamay donne un vin fin sur les sols de décomposition granitiques

du Beaujolais, et un vin ordinaire sur les sols argilo - calcaires de Bourgogne ou du Berry. La répartition des cépages français s'est faite de temps immémorial en fonction des conditions climatiques qui imposent ici ou là le choix d'un cépage de première, de seconde ou de troisième époque.

Avec les vignes américaines, il en va désormais autrement : les espèces importées diffèrent non seulement des vinifera, mais diffèrent entre elles, et parmi les caractères propres à l'espèce, l'aptitude à végéter dans telle ou telle nature de sol constitue pour le viticulteur français un fait auquel il n'était pas préparé et dont il n'a pas pris conscience immédiatement. Les échecs répétés ont seulement pu donner l'éveil : parmi ceux-ci, les mécomptes de la reconstitution du vignoble charentais sont les plus significatifs; dans les terrains crayeux ou de marnes blanches, tous les cépages américains essayés depuis leur introduction ont jauni et périclité. Les insuccès constants, à une époque où les viticulteurs charentais "qui étaient autrefois dans l'aisance ou même dans la richesse, sont aujourd'hui complètement ruinés, et tellement ruinés que leurs créanciers s'abstiennent d'exercer contre eux des poursuites" (22) conduisent le Comité Central d'étude et de vigilance de la Charente inférieure à émettre le vœu suivant, le 23 juillet 1886 :

"Le Comité ... considérant que si la reconstitution des vignobles français, et en particulier de notre vignoble charentais, paraît aujourd'hui possible par les vignes américaines dans les terres siliceuses, argileuses et à coloration rougeâtre... il n'en est malheureusement pas de même dans les terrains calcaires à sous-sol crayeux et blanc... Considérant que les couches supérieures de l'étage crétacé, jointes aux couches jurassiques, forment une surface totale qui dépasse les deux tiers de la superficie de notre département et qu'il serait fâcheux de voir la majeure partie de ces terrains rester en dehors des tentatives de replantation ... supposant que des sols analogues se rencontrent en Amérique, et que, sur ces terrains, des variétés de vignes indigènes qui y végéteraient vigoureuses et sans chlorose, transportées chez nous, auraient toutes chances de s'adapter à nos calcaires... Pour ces motifs, le Comité ... prie M. le Ministre de

22. Commission Supérieure du Phylloxéra 1883. Rapport du Comité central d'études et de vigilance de la Charente, p. 151.

l'Agriculture de vouloir bien envoyer le plus tôt possible un ou plusieurs délégués en Amérique, ayant étudié à l'avance une carte géologique de cette contrée, et sachant par suite où ils auraient chance de trouver des terres crayeuses identiques aux nôtres et sous la même latitude. Ces délégués devraient alors y étudier les variétés de vignes indigènes qui, non introduites encore en France, paraissent y végéter vigoureusement." (23).

En décembre de la même année 1886, la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, qui joue dans la reconstitution un rôle de premier plan, formule le même voeu et l'assortit d'un crédit destiné à subvenir aux dépenses de la mission. La Société d'Agriculture de la Charente Inférieure vote, au début de 1887 une somme dans le même dessein et associe l'ensemble des régions viticoles à cette initiative nouvelle en demandant à toutes les sociétés d'agriculture et à tous les comités de vigilance d'organiser une souscription pour financer l'entreprise. Celle-ci, comme les précédentes, se heurte à des réticences, au doute, peut-être aussi à une suspicion éveillée par le souvenir de propos malveillants diffusés au retour de la mission PLANCHON en 1875 ... Mais le Directeur Général de l'Agriculture, TISSERAND, est nettement favorable au voeu des Charentais; sur sa proposition, le Ministre de l'Agriculture prend un arrêté le 16 mars 1887 qui confie à P. VIALA, professeur de viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, "une mission aux Etats-Unis d'Amérique afin d'y rechercher les variétés de cépages pouvant végéter en terrains calcaires et marneux".

Pendant six mois, du 5 juin au 3 décembre 1887, P. VIALA parcourt les Etats-Unis d'est en ouest et du nord au sud, et ne trouve qu'assez tardivement, dans le centre du Texas, des terrains crayeux où il recherche alors les vignes qui s'y maintiennent vertes. Il a rencontré des berlandieri dans des sols où domine "un cailloutis calcaire, tendre et blanc" et où "l'humus noirâtre est si peu abondant qu'il ne communique parfois qu'une légère teinte aux fragments et poussières crayeuses ... ces fragments sont très tendres... ils sont d'un blanc de craie, mais moins homogènes que la craie pure de champagne, plus crayeux que les calcaires tuffeau et les groies jurassiques des Charentes." (24).

23. VIALA (P.) Mission Viticole en Amérique. Introduction p. X.

24. VIALA (P.) Mission viticole en Amérique. Introduction p. XVIII

P. VIALA a rapporté de nombreux échantillons de terres prélevés au pied même des vignes qu'il a observées. De retour en France, il s'est procuré des échantillons des terrains calcaires de Champagne et des Charentes, qui représentent "tous les types des sols qui appartiennent au crétacé et proviennent des vignobles où les plants américains essayés jusqu'à aujourd'hui, ont jauni et dépéri, soit avant, soit après le greffage". (25). Un professeur départemental d'Agriculture du Gard, M. B. CHAUZIT, a analysé tous ces prélèvements et a rédigé une "Etude sur l'adaptation au sol des vignes américaines" qui a été annexée au compte-rendu de la mission de P. VIALA en 1889. A un moment où certains auteurs rapportaient tout le comportement de la vigne à ses seules aptitudes de résistance au phylloxéra (DEJARDIN : Etude de la résistance de la vigne au phylloxéra), B. CHAUZIT pose le problème en toute clarté : "... nous voulons établir que résistance et adaptation ne sont pas des mots synonymes et que ces deux phénomènes, de nature différente, sont dus à des causes diverses. On voit, en effet, des vignes américaines, telles que le riparia, par exemple, qui se chlorosent et meurent dans certains milieux, et cependant le riparia est un cépage indemne... Une vigne est non résistante, quand le phylloxéra détruit son système racinaire; elle est non adaptée, lorsque le sol ne renferme pas les éléments qu'elle réclame. Il est certain que dans quelques cas ces deux causes de dépérissement des vignes s'ajoutent ou se neutralisent ... on trouve des cépages français dans des vignes phylloxérées, qui ne disparaissent pas, parce qu'ils vivent dans des milieux peu favorables à l'insecte ..." (26).

B. CHAUZIT dresse ensuite des tableaux où entrent les résultats des analyses de sols américains avec mention des "vignes qu'on y trouve", et, parallèlement, des tableaux donnant le résultat d'analyses d'échantillons prélevés : 1° - dans les Charentes et, particulièrement, "dans les terrains dits de la Champagne où tous les cépages américains dont on a essayé la culture jusqu'à ce jour ont périéclité et se sont fortement chlorosés" (27) 2° - dans la Champagne de la Marne pour "pouvoir les comparer aux terrains calcaires d'Amérique et à ceux qui, en France, se sont montrés réfractai-

25. VIALA (P.) Mission viticole ... p. 303, note I.

26. *ibid.* p. 307.

27. *ibid.* p. 339.

res aux cépages des Etats-Unis. De cette comparaison découleront naturellement les règles qui devront présider à la reconstitution du beau vignoble de Champagne, vignoble que le phylloxéra ne fait que menacer" (28); 3° - dans les terres du Languedoc, où "la vigne américaine est cultivée sur une très grande échelle ... depuis plus de 15 ans ... dans les terrains les plus variables. Partout le succès n'a pas été complet". (29).

L'ensemble de ces travaux permet d'aboutir à une conclusion nette : "les terres des diverses régions viticoles françaises où, jusqu'à ce jour, les plants américains ont échoué, présentent la même composition que les terres d'Amérique calcaires où croissent les berlandieri, les cinerea, les cordifolia, les champin et les monticola. Et non seulement il y a presque identité au point de vue analytique entre ces terrains, mais encore l'état physique des éléments constitutifs est le même". Ces cépages "permettront très probablement de reconstituer les terres crayeuses des Charentes et de la Champagne et les terres calcaires, marneuses, blanches, du Languedoc" (30).

Une question primordiale, demeurée trouble jusqu'alors, se trouve donc clarifiée; pour la première fois, une expérience de grande envergure explore un champ étendu, non pas seulement pour trouver des remèdes à des échecs dûment constatés, mais pour prévenir des erreurs à venir. Aux approches de 1890 il n'est plus possible de croire qu'on puisse éviter la généralisation du phylloxéra. L'attitude la plus sage consiste à préparer la reconstitution sur des bases scientifiques, en attendant la destruction des vignes françaises.

Mais pour importante que soit la conclusion à laquelle parvient CHAUZIT, elle ne laisse la place qu'à un espoir mesuré. On ne sait guère si ces cépages calciphiles peuvent se multiplier par bouturage, s'ils supportent le greffage, ou, plus simplement, s'ils produisent suffisamment de fruits pour que leur culture soit rentable. L'opinion de P. VIALA est, à leur endroit, très nuancée, très prudente : en 1889, publiant l'ouvrage qu'il a pu écrire grâce à la documentation recueillie en Amérique, il manque de recul pour porter un jugement sur des essais qui n'ont pas subi

28. VIALA (P.) Mission viticole ... p. 346.

29. *ibid.* p. 350.

30. *ibid.* p. 372.

l'épreuve du temps. Mais il est certain que le cépage idéal, s'il existe, n'a pas été découvert; ne prenons qu'un exemple : le *Monticola* semble bien végéter dans les calcaires contenant plus de 50 % de carbonate de chaux; il s'enracine profondément, résiste à une très grande sécheresse; les essais de multiplication tentés en Amérique montrent qu'on peut le reproduire par bouturage; il est sans doute très résistant au phylloxéra et paraît indemne de maladies cryptogamiques; ses fruits ont un goût franc, non foxé, mais ceux-ci sont petits et si peu nombreux qu'on ne peut songer à utiliser le *Monticola* comme producteur direct et "il faut peu compter sur l'espèce pure comme porte-greffe, malgré sa grande résistance à la sécheresse, à cause de sa faible végétation..." Avec prudence encore P. VIALA prophétise : "Le V. *Monticola* ... restera un type de collection, ses hybrides naturels ou artificiels pouvant dans l'avenir avoir peut-être quelque valeur" (31).

Les résultats de la mission de VIALA ne se traduisent donc pas par un changement brusque dans l'orientation de la reconstitution. Le ton et le contenu du rapport publié en 1889 tendent plus à freiner l'emballement qu'à pousser à des essais hasardeux. La connaissance des caractères physiques et de la composition chimique des sols y apparaissent comme un préalable indispensable.

Le phylloxéra atteint maintenant les affleurements jurassiques et crétacés du sud à l'est du Bassin Parisien, où sont les vignes dont la reconstitution pose les problèmes les plus complexes parce que les sols calcaires y dominent. Les réussites méridionales n'y peuvent servir d'exemples que dans des cas très limités. La reconstitution dans les vignobles septentrionaux va être nettement plus "dirigée" qu'elle le fut jusqu'alors dans ceux du Midi. L'initiative en revient surtout à P. VIALA et à ses collaborateurs, L. RAVAZ, directeur de la Station Viticole de Cognac, F. CONVERT, Professeur d'économie rurale à l'Institut National Agronomique, B. CHAUZIT, et quelques autres. Leur action prend deux formes qui se complètent : d'une part, des conférences organisées pour guider la reconstitution des vignobles nouvellement atteints et où les problèmes d'adaptation sont au premier plan (conférences de P. VIALA à Angers en 1891, à

31. VIALA (P.) Mission viticole ... p. 71.

Auxerre en 1893, à Sancerre en 1895; "Conseils aux vignerons sancerrois" par MARIGNAN, Professeur d'agriculture en 1893); d'autre part, une information régulière par le canal d'une presse spécialisée qui s'étoffe depuis le lancement de "La Vigne Américaine" par PULLIAT en 1877; déjà le "Progrès Agricole et Viticole" fondé en 1884 par L. DEGRULLY, Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, faisant appel à la collaboration des professeurs départementaux d'agriculture, aux présidents des sociétés agricoles et "à un grand nombre d'agriculteurs et de viticulteurs" a une audience nationale; La Revue de Viticulture, fondée en 1894 par P. VIALA et L. RAVAZ, à périodicité hebdomadaire comme la précédente, est diffusée de Paris, et des correspondants de tous les vignobles peuvent s'y exprimer. Dès sa naissance elle constitue la source documentaire la plus abondante et la plus diversifiée sur tout ce qui concerne la viticulture, l'ampélographie et l'oenologie, en France et dans le monde. Elle apparaît surtout comme le véritable lien entre le vignoble d'une part, les laboratoires de recherche, les champs d'essai, l'information centralisée, d'autre part. A cette information continue, il convient d'ajouter les ouvrages dans lesquels P. VIALA a consigné les résultats de son expérience américaine : "Une mission viticole en Amérique", suivi d'une étude sur "les Maladies de la Vigne" en 1889, et en 1892, en collaboration avec L. RAVAZ, un petit traité d'une grande clarté : "Les Vignes Américaines, adaptation, culture, greffage, pépinières", dont la préface indique le but : "Actuellement la viticulture pratique n'est plus une longue suite de prescriptions sans aucun lien. Elle est tout autre chose : elle a ses règles que nous allons essayer de tracer, ou tout au moins de rechercher". (32).

P. VIALA, en écrivant ces mots, ne pense pas seulement à l'aspect technique de la reconstitution, mais à l'avenir économique du nouveau vignoble; depuis près de vingt ans, le nombre des cépages américains importés, augmenté de celui de leurs croisements opérés en France, est considérable : un millier de variétés au moins, parmi lesquelles un choix rigoureux dicté par l'expérience en a éliminé beaucoup, certes, mais dont il reste un éventail assez large pour que la plupart des viticulteurs y trouvent ce qui leur convient dans l'immédiat : une production assurée de vrai

vin, à une époque où la longue pénurie a engendré les pires falsifications. Mais cette hâte, pour justifiée qu'elle soit, comporte un danger : l'adoption généralisée des plants américains comme producteurs directs. On tournerait ainsi la difficulté onéreuse du greffage; on franchirait également un nouveau pas dans l'avilissement du vignoble. On comprend alors la prise de position de P. VIALA à Angers en 1891 : "...Je ne saurais trop l'affirmer, les meilleurs vins des producteurs directs américains, sans exception, ne valent pas les vins français les plus inférieurs. Je condamne donc tous les producteurs directs américains : Othello ... Secretary... Clinton, Elvira, Noah. Je les condamne surtout d'une façon absolue pour les régions à grands vins ... Je n'ai ... fait des concessions aux partisans de producteurs directs que pour les fermes qui ne possèdent que quelques parcelles de vignes négligées, destinées à produire du vin pour l'alimentation locale". (33).

B. Le phylloxéra dans les vignobles du
sud-est du Bassin Parisien

Au moment où les problèmes de la reconstitution sont clairement posés, les vignobles berrichons, nivernais et icaunais ne sont qu'effleurés par le phylloxéra. Dans le Cher, un demi-hectare de vigne est déclaré détruit en 1885, et les premières taches sont signalées dans la Nièvre, à la Charité en août 1886 alors qu'on vient de découvrir à Chablis la tache des Beugnons (22 juillet 1886). (34) Mais jusqu'en 1891 les progrès de l'insecte sont extrêmement lents. On recense alors plusieurs milliers de taches dans l'ensemble des vignobles de l'Yonne où la superficie contaminée est d'environ 1000 hectares; 200 hectares seraient détruits. De ce fait, les vignobles du sud-est du Bassin Parisien se trouvent dans une situation très particulière par rapport à la crise qui sévit depuis vingt ans : leur production n'a pas été amputée durant toute la période de vin rare, soit de 1878 à 1892; le budget des vigneronns n'a pas été obéré par

33. VIALA (P.) La Vigne Américaine - 1891 - Conférence sur la reconstitution des vignobles en Maine-et-Loire - p. 35-42.

34. Ces précisions sont consignées dans les "Dossiers du Phylloxéra" aux Archives Départementales du Cher (31 M 222), de la Nièvre (Série M II63/2), de l'Yonne (3 M²³ 931 (I)).

la nécessité de lutter contre le phylloxéra en défendant les vignes françaises ou en reconstituant à l'aide de porte-greffes américains; l'expérience acquise dans les vignobles phylloxérés a évité aux vigneronn septentrionaux des échecs onéreux, lorsque, à leur tour, ils ont dû tenter de sauver leurs vignobles. Ce ne sont là que les grandes lignes d'une situation largement favorable : quinze années d'aisance quand tout le Midi viticole subissait le plus grand des désastres, suffiraient à justifier qu'on a pu aborder la reconstitution sans fièvre et hors de la menace des ruines rapides qui avaient jadis déraciné tant de vigneronn dans les régions qui furent les premières frappées.

La prospérité et l'imminence du danger ont entraîné des réactions parfois contradictoires dans les vignobles encore indemmes. La résultante de ces mouvements divers s'inscrit directement dans la géographie viticole du sud-est parisien. C'est pourquoi il paraît nécessaire de s'arrêter un peu sur l'histoire du phylloxéra à un moment où, déjà entré dans le passé pour les grands vignobles méridionaux, il poursuit vers le nord une marche ralentie. Des dossiers abondants conservés aux Archives Départementales peuvent être extraits des renseignements dont l'intérêt dépasse de beaucoup l'objet que l'Administration leur avait assigné; on peut d'abord, grâce à eux, imaginer l'évolution qu'ont suivie les vignobles avant d'être sérieusement atteints par la "maladie".

I. L'expansion des vignobles du sud-est parisien avant la crise phylloxérique

Nous avons vu plus haut que les départements du centre et du centre-est de la France avaient augmenté leurs superficies en vigne alors que le phylloxéra détruisait les vignobles du Midi. Cette augmentation était destinée à pallier l'absence des vins méridionaux, à la fois dans les campagnes où le chemin de fer depuis 1865 avait permis leur diffusion, et dans les villes, notamment à Paris, où les vins des départements centraux trouvaient un marché sans concurrence.

Cette expansion récente des vignobles s'était opérée sur des terroirs jusqu'alors sans vigne, c'est-à-dire essentiellement hors des coteaux ou sur des versants mal exposés; elle avait été menée, en outre avec des cépages communs, pour la double raison qu'ils sont généralement plus résis-

tants aux gelées et qu'ils sont plus fructifères, ce qui importe essentiellement quand on recherche avant tout l'abondance. Mais ce schéma pourrait n'être qu'une vue de l'esprit s'il n'était corroboré par un certain nombre de preuves; la minutie des rapports et des questionnaires conservés dans les dossiers du phylloxéra nous permet d'en proposer quelques uns.

a) L'accroissement des superficies

Les questionnaires annuels sur la situation des vignobles qui doivent être remplis par les maires de toutes les communes viticoles précisent "l'étendue des vignes avant le phylloxéra". Mais quelle est la valeur des chiffres avancés ? Pour une même commune, ils sont parfois très différents d'une année à l'autre : Poinchy se voit attribuer 70 hectares par le questionnaire de 1890, 115 par celui de 1891, 130 par celui de 1893. Ce dernier chiffre correspond d'ailleurs à la superficie cadastrée en 1830. Pour Chichée, on a successivement aux mêmes dates : 330, 313, et 320 hectares, ce qui reste proche de la superficie indiquée par la matrice : 313 hectares.

Ne peut-on rien tirer de ces indications ? Une petite précision relevée sur le tableau récapitulatif des superficies par arrondissement éclaire la question : la superficie occupée par les vignobles en 1889 est donnée, pour chacun des cinq arrondissements de l'Yonne, en deux colonnes distinctes : en tête de la première, on lit : "... d'après un relevé fait avec soin dans les communes par le personnel vicinal"; en tête de la seconde : "... d'après les indications fournies par la Direction des Contributions directes et résultant de constatations très anciennes". On a donc voulu mettre l'accent sur le fait que les statistiques officielles ne représentaient plus la réalité. Pour l'ensemble du département, la différence entre les deux chiffres fournis est de 7000 hectares, soit 20 % si l'on prend pour base la superficie indiquée par la Direction des Contributions. Selon l'autre source, le vignoble de l'Yonne aurait atteint 42.843 hectares en 1839, dont plus de la moitié pour l'arrondissement d'Auxerre qui, à lui seul, enregistre une différence positive de près de 6000 hectares par rapport au chiffre officiel.

On peut penser que, supputant la possibilité d'une indemnisation en cas de destruction de ses vignes, chacun a un peu forcé ses superficies

encépagées, mais il est difficile d'admettre que cela explique les différences constatées plus haut. Il est beaucoup plus vraisemblable que l'extension du vignoble était, sinon partout visible, tout au moins directement observable dans certaines communes. Et dans le détail, les grandes variations de superficie apparaissent bien n'affecter que certaines communes : le cas le plus spectaculaire est celui de Fontenay-près-Chablis. La matrice de 1830 relève 50,56 hectares de vignes. Les réponses aux questionnaires de 1890, 1891, 1898 donnent respectivement 200, 149, 160 hectares de vignes à Fontenay avant le phylloxéra. Chablis - 591 hectares en 1830 - se voit attribuer 791, puis 700 hectares avant le phylloxéra; Lignorelles - 58 hectares cadastrés - 85 et 100, dans les mêmes conditions. Viviers, Poilly, sont aussi en augmentation nette, alors que Chichée, Fleys, paraissent stables.

Là s'arrêteraient nos constatations si un autre document n'apportait des précisions de tout premier ordre : la liste des "taches apparues depuis 1888" dans les vignobles de l'Yonne, non seulement les localise exactement en mentionnant le lieu-dit de la commune où elles ont été découvertes, mais donne de surcroît l'encépagement des vignes atteintes. (35). Ne retenons que les quelques renseignements qui concernent le vignoble chablisien; quoique peu nombreux, ils nous permettent les remarques suivantes : les taches se multiplient surtout sur les terroirs de plateau, ce qui est confirmé par un extrait du "rapport annuel sur la situation phylloxérique et sur l'état des pépinières" de 1891 : "... Ce sont les vignes en plateaux qui offrent surtout une proie facile. Le peu de profondeur de leur sol, la disposition horizontale de leurs racines permet à l'insecte de marcher avec une foudroyante rapidité". (36). A Chablis, une tache est apparue aux Clos dans une vigne de beunois, une autre en Vaillon dans une autre vigne de beunois, mais d'autres "sur les Clos" sont signalées dans du sacy et du plant mercier noir; à Beine, deux taches, "sur champ Lignois" et "sur l'Arche" affectent des vignes de sacy. A Poinchy, "sur Couverte", à Fontenay, au "Vallon" et "derrière le bois taillis" ce sont encore des vignes de sacy qui sont atteintes.

35. Yonne. A.D. 8 M²³ 931^I - 1886. En fait, dans cette liasse se trouve le tableau des "taches découvertes depuis 1886", daté de 1891.

36. Yonne A.D. 8 M²³ 934. Rapports supplémentaires aux préfets.

Laissons de côté pour l'instant la notion de cépage pour ne retenir que la localisation : nous apprenons qu'en 1891 il y avait des vignes sur le plateau de calcaire dur qui domine la vallée du Serein : "Sur les Clos", "derrière le Bois du taillis", "sur Courverte", sont sur la dalle portlandienne, tout comme les "Champs Lignois" à Beine. Ce que confirment les considérants d'un voeu émis par le conseil municipal de Fyé, le 5 juillet 1891, pour l'introduction et la culture des cépages américains : "... le phylloxéra continue ses ravages d'une façon désastreuse sur tout le plateau calcaire compris entre les communes de Fyé et de Fontenay et sur celui situé derrière le bois de Bréchain ..." (37). Le cadastre de 1830 ne révèle aucune vigne dans les lieux-dits du plateau. La carte d'Etat-Major de 1845 n'en représente pas davantage. L'extension de la vigne en Chablisien s'est donc faite sur le plateau dans la seconde moitié du XIXe siècle au plus tôt, et cette poussée n'est pas liée à l'introduction de cépages communs, gamay, sacy ou plant mercier, qui préexistaient.

b) La diffusion des cépages communs

Au cours du XIXe siècle, l'attention a surtout été attirée sur l'extension que prenait le gamay au détriment du pinot : Guyot s'indigne de voir les bonnes vignes de la Grande Côte d'Auxerre remplacées par des vignes de gamay. A Sancerre, dont la réputation est alors établie sur le vin rouge de pinot, les vignes de gamay ont pris de plus en plus d'importance dans la seconde moitié du XIXe siècle, occupant les parties basses, les plus fraîches, des terroirs; mais il n'est pas possible de savoir quelle proportion elles représentaient, ni où elles étaient localisées. Dans bien des cas elles s'intercalaient dans les vignes de pinot et souvent même les deux cépages étaient mêlés dans la même vigne.

Le maire de Courgis écrivant ses souvenirs, note, pour l'année 1804: "... vin très abondant Un quart de vin dans une corde de vigne (38), même de bon plant de ce pays-ci, dit beunois. D'ailleurs c'est qu'à cette époque il n'existait presque nulle part de ces gros plants de gâmais, de

37. Yonne A.D. 8 M23 934. (1891) Délibérations sur l'introduction des plants américains.

38. 65 litres pour 0,60 are, soit environ 110 hectolitres à l'hectare.

ces mauvais plants dits de Sacy, qui ne se sont propagés que plus de dix ans après, vu le bon marché du bled qui ne se vendait que 5 et 6 francs le bichot; la guerre s'opposant au commerce (39) et les armées vivant sur le sol étranger, cela a donné l'idée aux pays de labours de planter des vignes de gamais et aux pays de vignobles de planter les bas aussi en gamais, pour rivaliser avec eux." (40) Ce qui est confirmé par un rapport de 1801 : "... cette invasion du gamet est réellement effrayante; cette année on a planté, dans l'Auxerrois seulement, 300 arpents en gamet; les plaines à grains, les bas-fonds mêmes se garnissent de cette espèce de vigne" (41).

A Chablis, le gamay et d'autres plants noirs - plant mercier, franc-noir - ont bien occupé les parties basses et, en général les terroirs qui ne conviennent pas à la production de vins de qualité : Cuffaut, le bas des Pargues, les Communaux, Souptreux (42). Il ne semble pas que les cépages rouges communs aient pris la place du chardonnay.

Le vignoble fin, à Chablis, n'a que peu varié au cours du siècle où il demeure tenu par les familles bourgeoises locales qui ont le quasi-monopole de la production des vins de qualité, et dont certaines contrôlent en outre la commercialisation d'une grande partie des vins du chablisien (43). Aucun signe d'avitissement de l'encépagement n'est perceptible dans la description très précise qu'un de ces propriétaires donne de ses vignes, année par année, à partir de 1890 (44). Les terroirs typiques de Chablis ménagent toujours à proximité des vignes, des terres ensemencées de luzerne ou de sainfoin, qui constituent des réserves à planter. Mais le fait nouveau est la présence de nombreuses vignes sur des terroirs

39. Notamment avec l'Angleterre.

40. Souvenirs d'un maire de village. Annuaire de l'Yonne p. 95 et suivantes.

41. Yonne A.D. V.I M^I I. Enquêtes et rapports divers (an IX - 1827) - Le rapport cité est daté : An IX. 23 pluviôse (12 février 1801).

42. Lettre de RAVENEAU - CAILLY, propriétaire à Chablis, au Préfet de l'Yonne - 29 juillet 1886. Yonne A.D. 8 M²³ 931 I.

43. Voir chapitre suivant.

44. Cahiers intitulés "Mes vignes" 1890 ... 1935 d'un propriétaire négociant de Chablis. Voir chapitre suivant.

agricoles, toutes complantées de sacy ou d'hivernage. Pour Chablis proprement dit, la poussée de plantations "sur les Clos", est surtout le fait des habitants de Fyé, dont le village est à proximité, et d'une façon plus générale, la plantation en vignes des terres de culture du plateau est le signe d'un intérêt nouveau pour la viticulture des gens de Fyé et de Fontenay qui ne cultivaient, jusqu'alors, que peu de vigne, bien que leur territoire comportât, autour de celle des Grands crus, à Chablis, quelques unes des côtes les plus réputées du Chablisien. Mais celles-ci étaient depuis longtemps aux mains des propriétaires de Chablis.

Cette situation éclaire quelque peu deux attitudes qui s'opposent en 1890 : lors des enquêtes annuelles sur l'opportunité d'introduire des cépages américains, des communes voisines émettent des avis contraires : Fyé, qui sur le plateau calcaire voit les progrès rapides du phylloxéra, est favorable, Chablis où, "depuis deux ans qu'elles (les taches) sont découvertes, elles se sont à peine étendues" et où "la récolte est restée la même et n'a aucunement été diminuée par la maladie" (45), y est franchement hostile. Il est intéressant de constater que la crise phylloxérique permet de tracer une des limites qui séparent la viticulture de qualité et la viticulture commune, dans le vignoble de Chablis; cette limite va prendre un sens nouveau au moment de la reconstitution.

II. Le développement de la crise phylloxérique

Le Cher est, des trois départements viticoles du sud-est du Bassin Parisien, le premier atteint (1882) et dès 1885, 350 hectares sont détruits. Mais le Sancerrois n'est pas touché; Bué, Verdigny, Saint-Satur et Veaugues notent leurs premières pertes en 1891. La Nièvre et l'Yonne sont atteints en 1886 mais dans les vignobles de Pouilly-sur-Loire et de Chablis, les taches restent très limitées pendant plusieurs années. A cette époque, dès lors qu'un arrondissement est déclaré phylloxéré, il est soumis à la loi antiphyloxérique de 1879 qui impose l'organisation de la défense par insecticides et permet d'accorder des subventions aux syndicats communaux créés à cet effet. Mais surtout, l'interdiction d'intro-

45. Lettre de Al. FOLLIOU, (16 mai 1890) propriétaire à Chablis, incluse dans le registre d'enquête sur le projet de libre introduction des cépages américains. Yonne. A.D. 8 M²³ 932 I.

duire des cépages américains peut être levée si la majorité des communes d'un arrondissement phylloxéré le demande et si les communes périphériques ne s'y opposent pas.

Transposée sur le plan local la lutte entre les partisans de la défense par le sulfure de carbone et ceux de la reconstitution par les cépages américains, prend des caractères particuliers et revêt des aspects qui n'avaient pu apparaître à une autre échelle et à une autre époque. Elle révèle en outre le retard qui existe entre les résultats de l'étude scientifique du phénomène et leur application concrète.

a) Le long prélude à la crise

Il s'ordonne essentiellement autour de la seule défense, mais d'entrée de jeu apparaît la diversité des réactions humaines dans des circonstances identiques; la délégation départementale du phylloxéra signale en effet au Préfet que le deuxième traitement au sulfure de carbone appliqué aux vignes phylloxérées a reçu l'agrément des propriétaires à Pont-sur-Yonne..., Chablis, mais n'a pu avoir lieu à Fyé à cause de la résistance des vignerons : "... une vieille fille demande le remboursement de quatorze années de récolte, sa vigne ayant été détruite par le premier traitement". (46). De pareils accidents étaient fréquents dans les premiers temps où l'on utilisait l'insecticide sans connaître les doses à ne pas dépasser pour ne pas compromettre l'existence de la vigne. Désormais on est plutôt trop prudent et les doses trop faibles employées dans les "traitements administratifs" sont jugées insuffisantes : "le système adopté jusqu'à présent par le gouvernement pour combattre le phylloxéra présente à mon avis un grand inconvénient. On veut éviter de nuire à la végétation de la vigne afin de ne pas provoquer de la part du propriétaire une demande en indemnité; mais on ne tue pas tous les phylloxéra et les foyers d'infection ne sont pas supprimés ..." (47). Et l'auteur de ces critiques réclame l'application du système de traitement dit "par extinction", mais le délégué départemental fait "à ce sujet les réserves les plus expresses, aussi

46. Yonne A.D. 3 M²³ 931 I. 1886. Constatations et Recherches Rapports et procès verbaux (1886).

47. Ibid. Lettre de F. RAPIN, maire de Gy-l'Eveque au Préfet 28 juillet 1886.

bien au point de vue de l'efficacité qu'au point de vue de l'effet moral produit sur la population ..." (48). Le procédé évoqué consiste à supprimer les taches en détruisant systématiquement les vignes atteintes !

La loi fait obligation de déclarer immédiatement tout signe nouveau de la présence du phylloxéra. Mais au début, on porte au compte de l'insecte tout ce qui semble anormal sur les ceps, et RAVENEAU-CAILLY, propriétaire à Chablis, chargé d'examiner toutes les vignes douteuses qui ont été signalées, reconnaît que leur mauvais état "a des causes tout-à-fait étrangères au terrible puceron. Les principales causes de dépérissement sont le pourridié pour les rouges et l'eumolpe pour les blancs, ainsi que la chlorose ..." (49).

D'année en année les taches sont plus nombreuses, sans pour autant devenir inquiétantes, mais en 1890 le danger se précise et l'on reconnaît que, si jusqu'alors le phylloxéra "a paru stationnaire", c'est que les conditions météorologiques lui étaient défavorables, mais "la fin de l'été 1889, la chaleur des mois d'août et de septembre, la sécheresse des mois d'hiver ont été autant de circonstances favorables à sa multiplication" (50). Cependant, Chablis est fort peu touché : "... il n'a pas été arraché une seule vigne entière" précise un propriétaire qui ajoute cette note pleine d'optimisme : "Le vin se vend à des prix très rémunérateurs, et on peut dire que nous sommes dans une période heureuse. L'état stationnaire de la maladie laisse une telle confiance aux propriétaires vignerons que jamais peut-être ils n'ont autant planté de vigne que pendant ce dernier hiver." (51).

Dans ces conditions il est normal que Chablis s'oppose à l'introduction des cépages américains, de même que Chichée, Milly, Poinchy, Courgis ... : "Ce serait un acte de folie, un acte criminel, d'admettre les cépages américains qui, parsemés sur toutes les parties de nos territoires, les inonderaient immédiatement de phylloxéra et amèneraient en deux ou trois ans la destruction de notre vignoble en pleine prospérité, tandis

48. Yonne A.D. 8 M23 931 I. Lettre de F. RAPIN du 4 août 1886 au Préfet.

49. *ibid.* Lettre du 29 juillet 1886 au Préfet.

50. *ibid.* 8 M23 932 (I) 1890.

51. *ibid.* Lettre de Al. FOLLIOU. 16 mai 1890.

que d'après la lenteur actuelle de la marche de l'insecte, il pourrait peut-être résister 20 ou 30 ans". (52).

Sur les plateaux on n'est pas du même avis : la commune de Saint-Cyr les Colons "considérant qu'il est grandement temps de songer au rétablissement de nos vignobles gravement compromis il y a lieu d'autoriser l'introduction, mais à la condition expresse que les plants aient été préalablement désinfectés ou qu'ils proviendront de départements non phylloxérés". (53)

Jusqu'alors on serait tenté de ne voir qu'une relation simple entre ces prises de position et les diverses situations locales du vignoble. Mais le docteur RABE, au nom du syndicat anti-phylloxérique de Maligny et de Villy, suggère d'autres explications : "La libre entrée des cépages américaines, sans distinction d'origine, sans préciser si cette entrée se fera à l'état de boutures ou de plants racinés, intéresse au plus haut point nos pays

" Deux intérêts se trouvent ici en présence : le premier, celui des jeunes auxquels se joignent les Impatients qui, ayant des terrains à planter, ne savent encore à quel parti s'arrêter : recourir au plant américain ou bien employer encore les vieux cépages qui ont fait la réputation de nos vins.

" Le second représenté par les propriétaires de vignes encore vigoureuses, indemmes de phylloxéra, qui pensent qu'en tolérant le libre accès de notre arrondissement à tous les plants américains ... ce serait hâter la ruine de notre vignoble

" Sur le premier il est venu se greffer un autre moins louable, celui des marchands pépiniéristes qui ne pensent qu'à écouler au plus haut prix leur marchandise néfaste" (54).

Cette déclaration d'un des plus gros propriétaires du chablisien montre assez les courants qui interfèrent et entre lesquels les délégués

(52). Yonne A.D. 8 M²³ 932 (I) 1890 Lettre de Al. FOLLIOT. 16 MAI 1890

(53). *ibid*

"

Réponse de la commune de Saint-Cyr -
les Colons. 8 Juin 1890

(54). *Ibid* "Dire du syndicat anti-phylloxérique de Maligny et de Villy".

départementaux à la lutte antiphyllloxérique essaient de garder une attitude pondérée. Mais l'Autorité n'est pas absolument maîtresse de la situation; l'abondance de la documentation est à cet égard trompeuse, car lorsqu'on rappelle à l'ordre telle commune qui n'a pas répondu à un questionnaire, on feint sans doute d'ignorer que la circulation des plants américains a lieu clandestinement pour le plus grand profit des pépiniéristes et des intermédiaires, et souvent pour le plus grand dommage des vigneron, trompés sur les variétés des porte-greffes qu'ils achètent à haut prix. Les réponses de certaines communes le déclarent sans ambages: "... attendu que la circulation et la vente des plants américains racinés ou non, dont la provenance est douteuse, se fait clandestinement dans tout le département et que tout le monde peut s'en procurer à volonté chez les pépiniéristes, que des achats ont été faits par des vigneron qui ont opéré des plantations sur différents points du territoire ..." (55) des pépinières ont pu être établies à partir de ces plants non contrôlés qui risquent d'infester tout le vignoble. On demande en conséquence que toutes les pépinières soient contrôlées. Car il y a des pépinières officiellement constituées en quelques points des départements phylloxérés où les vigneron se procurent des boutures de vigne américaine à partir desquelles ils peuvent constituer leur pépinière personnelle. Celle de Chablis "plantée à flanc de coteau, dans un terrain calcaire sec comprend environ six cents pieds". Elle comporte une diversité de porte-greffes qui semblent convenir aux terrains locaux : des variétés de riparia, de taylor, des hybrides de MILLARDET, GANZIN et COUDERC. La petite étendue en fait plutôt un champ d'expérience qu'un centre de production de bois américain.

Alors que les avis demeuraient partagés et que chacun restait sur ses positions, le phylloxéra prenait une allure virulente à la fin de 1891, dans l'Yonne, dans quelques communes du Sancerrois et, dans la Nièvre, autour de la Charité. Dans l'Yonne, de 1891 à 1892 les superficies déclarées atteintes passent de 200 à 2000 hectares et 250 hectares sont détruits; mais ce sont encore les vignes de la région sénonaise, sur la craie, et celles dont on a multiplié les plantations sur les plateaux calcaires, qui sont le plus éprouvées. De même à Bué, en Sancerrois, les vignes sur les terrains crétacés, à dominante crayeuse, à l'est de la faille de Sancerre,

(55). Yonne A.D. Réponse de Charentenay

sont les premières détruites. Là cependant le phénomène demeure local ; au contraire il donne vite l'impression d'une généralisation rapide sur les plateaux bas-bourguignons, et les rapports au préfet sont empreints d'un sentiment de panique : à la fin de 1891 ils constatent que "les progrès ont été tels ..., ils ont été si rapides ... qu'il n'y a plus d'illusion à garder sur la disparition progressive de notre vignoble" et l'on évoque la "stupeur des populations naguère encore incrédules au fléau" (56). Le ton a bien changé en un an ! C'est bien pire à la fin de 1892 : "nous sommes débordés. L'invasion fait des progrès considérables et, dans les arrondissements d'Auxerre et de Sens, les plus anciennement contaminés, les neuf dixièmes des communes sont atteintes à des degrés divers" (57). On est vraiment, désormais, en pleine crise.

b) La crise phylloxérique dans les vignobles de qualité.

Dans les trois départements, les vignobles communs sont maintenant fortement attaqués : champagne berrichonne, plateaux bourguignons et nivernais perdent rapidement leurs vieilles vignes. Mais dans ces mêmes régions elles ont été très tôt remplacées, au moins partiellement, par des hybrides américains producteurs directs, et parmi ceux-ci, surtout les "vieux" hybrides, noah et othello. Le mouvement est bien compréhensible pour des pays dont l'objectif premier était la fourniture de la boisson familiale ou locale. Ces vignobles restaient fidèles à leur vocation. Désormais il nous sera inutile de les évoquer davantage : leur destin reste tout à fait étranger à celui des vignobles de qualité. La loi du 17 Juillet 1891 tombe à point nommé, pour rendre leur autonomie aux communes dans la lutte contre le phylloxéra : désormais l'unité désignée pour être autorisée à recevoir des plants américains n'est plus l'arrondissement mais la commune. Les conseils municipaux qui émettront un avis favorable à l'introduction des cépages américains, voteront des

(56). Yonne A.D. 8M²³ 934 Rapports supplémentaires au Préfet 1891

(57). 1bid

"

"

1892

fonds pour l'établissement de pépinières : les crédits seront doublés par l'Etat, comme ils l'étaient déjà en vertu de la loi de 1879 pour les traitements insecticides. Il y a plus : la décision n'est pas le monopole des conseils municipaux; elle peut être prise par les particuliers groupés en syndicats - devenus légaux par la loi de 1884. Grâce à ces dispositions nouvelles les vignobles du sud-est parisien entrent dans la phase de reconstitution bien avant qu'ils soient totalement détruits par le phylloxéra.

C'est l'époque où commencent à être connus les premiers résultats des essais tentés après le retour d'Amérique de P. VIALA. Les professeurs d'agriculture départementaux - MARGNAN à Sancerre, BARBUT à Auxerre - font des conférences où ils conseillent "d'essayer de prolonger l'existence des vignes nouvellement atteintes par sulfurages" (58), mais MARGNAN et BARBUT font remarquer que le traitement par le sulfure de carbone ne réussit bien que dans les terrains meubles et profonds, "rares dans la majeure partie des coteaux" à vignes fines, et préconisent le greffage sur plants américains. On peut éviter les erreurs des premiers temps de la reconstitution, "mais des recherches sont nécessaires, et l'on n'a pas encore d'expérience" précise MARGNAN. On se livre à quelques essais : à l'Orme au Loup, en Sancerrois, le rupestris paraît réussir dans le terrain siliceux, le riparia et l'york madeira en terrain calcaire, sur le versant ouest de Sancerre.

Le véritable élan est donné par P. VIALA lui-même. Une mission dans l'Yonne en août 1894 lui permet de parcourir les principales communes viticoles, très rapidement, certes, mais en se faisant présenter sur place les résultats d'analyses des terrains et notamment leur dosage en calcaire ; renseignements qui, ajoutés à l'observation du relief, lui permettent de recommander pour chaque lieu un certain nombre de porte-greffes qui pourraient réussir. Mais les berlandieri qui conviendraient le mieux

(58). Conférence faite à l'Association polytechnique à Auxerre par M. BARBUT, professeur à l'Ecole d'Agriculture de la Brosse (près d'Auxerre) . 1890

sont encore rares et par conséquent très chers. Autant qu'un rôle d'information technique, sa mission a un rôle de propagande en faveur du greffage et contre l'emploi des producteurs directs ; dans sa conférence finale à Auxerre, il stigmatise ceux qui ont planté du noah et de l'othello ; "j'espère que vous ne continuerez pas dans cette mauvaise voie, qui est heureusement une exception dans l'Yonne". (59).

Le passage du Professeur déjà renommé pour ses travaux sur l'adaptation des porte-greffes aux sols, stimule les vignerons, les techniciens qui essaient de les orienter, et quelques notables propriétaires de vigne : ainsi RATHIER à Chablis, député de l'Yonne, important propriétaire de Grands Crus, propose-t-il la création d'une pépinière à l'école d'agriculture de la Brosse : le conseil général de l'Yonne vote les crédits nécessaires et, en 1894-95, sur dix hectares de sols de nature différente, on plante les porte-greffes qui ont déjà été éprouvés ; chaque année les bois produits à la Brosse sont répartis gratuitement entre les vignerons du département ; les pépinières individuelles peuvent ainsi se multiplier, prélude indispensable à la reconstitution.

Mais était-ce la panacée ? La prudence alliée à l'obligation d'agir vite, ne permettait pas d'attendre la création d'hybrides de berlandieri dont P. VIALA avait pressenti, dès son retour d'Amérique, qu'ils seraient sans doute la providence des régions calcaires. Après avoir éliminé les premiers porte-greffes utilisés qui avaient conduit à des échecs, tels les solonis, les vialla, on recommande les riparia mis au point à l'école de Montpellier (raparia gloire de Montpellier qu'on désignera bientôt plus simplement "riparia gloire") pour les sols les moins calcaires et assez fertiles ; mais encore faut-il que le vigneron ameublisse par un défonçage sérieux des terrains trop tassés, faute de quoi le porte-greffe qui ne s'enracine bien que dans un sol profond et meuble, ne peut végéter. La connaissance insuffisante du terrain a ainsi amené de nombreux déboires qu'un travail approprié du sol aurait évités.

(59). R.V. T.II, 1894. p. 257.

La vogue du riparia, très fructifère, a malheureusement coïncidé avec l'accélération de la marche du phylloxéra dans les vignobles de coteaux : l'imitation de ce qui se faisait déjà en matière de reconstitution dans les vignobles de plaine a porté un coup sérieux à tous les vignobles de qualité qui, entre 1892 et 1895, ont replanté en riparia. Ce fut le cas de Reuilly, de Sancerre, de Pouilly, de Coulange-la-Vineuse. Souvent aussi on a été trompé sur la qualité de la marchandise lorsqu'on s'est adressé à des pépiniéristes, et en dépit de la cherté des porte-greffes _ 160 à 170 f 1^e mille _ les réussites ont été rares.

Il ne faut pourtant pas dramatiser : dans les vignobles de qualité les destructions dues au phylloxéra ont été très progressives; la "catastrophe" que de pseudo-historiens locaux se sont complu à décrire n'a existé que dans l'imagination des amateurs de pittoresque malsain. A aucun moment Sancerre n'a eu moins de 200 hectares de vigne en production, Saint-Satur, moins de 100. Verdigny et Sury-en-Vaux, plus durement frappés _ 20 hectares en 1897-98, mais après de terribles gelées _ se relèvent très vite puisqu'en 1901 il y est produit respectivement 2400 hectolitres sur 60 hectares et 6300 hectolitres sur 115 hectares. Nous verrons plus loin que les chutes spectaculaires des années 1896-98 ne sont pas imputables au seul phylloxéra.

A Chablis les destructions semblent encore plus lentes : en 1898, la commune déclare 590 hectares de vignes résistant encore et 30 hectares indemnes, Courgis, 135, Poinchy 104 attaqués mais résistant encore; un propriétaire note qu'en 1901, on a fait la dernière récolte sérieuse provenant de vignes françaises, ce qui ne signifie pas que toutes les vieilles vignes disparaissent alors : dix ans plus tard quelques-unes produisent encore, et l'enquête de 1910 attribue à Chablis 4 hectares de vignes "attaquées mais résistant encore", 69 hectares à Lignorelles (soit la quasi-totalité !), 30 hectares à Villy et 12 à Courgis.

Mais entre le début et la fin de la reconstitution dans ces vignobles - soit quinze à vingt ans - les progrès réalisés dans la mise au point des porte-greffes ont été décisifs : ce n'est qu'à la veille de la Première Guerre que les hybrides de berlandieri commencent à être largement diffusés dans les vignobles à sols calcaires. Auparavant, on a surtout utilisé le Rupestris du Lot, mais son excès de vigueur, qui permet d'utiliser

des sols maigres, détermine souvent la coulure des sujets taillés court, ce qui est un cas presque général dans les vignobles de qualité. Ainsi les hybrides amérigo-américains, comme le 3309 (*riparia* x *rupestris*) lui sont vite préférés dans tous les coteaux sains et moyennement calcaires : un important propriétaire de Chablis reconstitue ses vignes des Epinottes et des Bouguerots sur 3309, de 1898 à 1914, mais toutes celles qu'il replante en Valmur, Grenouille, Blanchot et Vaulorent, sont greffées sur mourvèdre 1202 qui supporte des doses de calcaire plus élevées.

Ailleurs, ce sont partout les mêmes essais, qui, loin de révéler l'hésitation des vigneron, indiquent plutôt leur volonté de parvenir à reconstituer un vignoble dans les mêmes terroirs qu'avant la crise. Chacun fait maintenant ses expériences personnelles à partir de ses propres pépinières, tant il est vrai que la viticulture "est entrée dans une ère nouvelle" comme le constate en 1896 pour le Sancerrois, le professeur d'agriculture (60), qui note un changement complet de mentalité après le passage de P. VIALA : tel vigneron qui déclarait l'année précédente "qu'il aimerait mieux boire de l'eau toute sa vie que de se mettre à cultiver la vigne américaine" établit maintenant ses greffes-boutures. Quelques années plus tard, en 1902, un autre professeur d'agriculture note qu'à Sancerre "la reconstitution se poursuit avec une grande activité dans quelques années la surface atteindra celle qui existait avant l'invasion phylloxérique" (61); il ne se trompait pas puisque dès 1903 la superficie en vigne à Sancerre dépassait la superficie plantée en 1880.

Dans l'Yonne, 1900 hectares ont été replantés de 1901 à 1902; dans la Nièvre l'emballement est à son comble : "le bois étant bon marché on a greffé avec un acharnement voisin de la folie. De petits vigneron ont fait presque à 100.000 greffes! ils espèrent les vendre; mais à qui?" (62).

Cette activité du greffage a été suscitée elle aussi par une propagande active : au début il fallait faire appel à des greffeurs spécialisés, sans doute formés par des pépiniéristes, et qui parfois venaient de loin,

60. R.V. T. VI. 1896. p. 467 : Situation dans le Sancerrois.

61. R.V. T. XVII. 1902. p. 729.

62. R.V. T. XVII. 1902. p. 621.

à la demande des vignerons. C'était un procédé onéreux et un obstacle supplémentaire à la reconstitution. Alors, un peu partout, ont été organisés des cours de greffage : le comice viticole d'Auxerre, la Société vigneronne de la même ville, les syndicats de Pouilly, de Sancerre mettent sur pied un apprentissage qui connaît un grand succès. En 1902 à Coulange-la-Vineuse, on délivre 175 diplômes de maître-greffeur. Les syndicats se chargent de l'approvisionnement en bois de porte-greffes et pour éviter d'être trompés par les pépiniéristes, s'adressent directement aux lieux de production : le syndicat d'Auxerre qui comprend 300 membres commande en février 1903, 600.000 mètres de bois greffable dans le Midi (63).

S'il était possible d'isoler le phénomène phylloxérique d'autres accidents qui interfèrent avec lui, on serait obligé de constater qu'il a été dans les quinze années qui correspondent à sa phase critique pour les vignobles de qualité du sud-est du Bassin Parisien, bien davantage un mobilisateur d'énergie humaine et de capitaux, qu'une cause de désorganisation et d'éclatement des vieilles sociétés viticoles. Sans doute a-t-il occasionné bien des erreurs dont beaucoup sont à mettre au compte de l'entêtement, de l'absence de réflexion, de la précipitation aussi. On ne peut que s'étonner en rapprochant la date de création et l'époque d'adoption de certains porte-greffes, qui ont représenté la meilleure solution aux problèmes de la reconstitution : le 41B, hybride de chasselas et de berlandieri a été obtenu en 1882 par MILLARDET et de GRASSET; il se répand à Chablis peu avant 1914, et bien plus tard dans le Sancerrois et à Pouilly sur Loire; le 3309, hybride obtenu par COUDERC en 1881 ne commence sa carrière à Chablis qu'après 1900.

Rappelons que les problèmes d'adaptation au sol des porte-greffes n'ont été clairement posés que peu avant 1900 et qu'ils n'ont commencé de recevoir un début de solution qu'après cette date, même si les éléments de cette solution étaient trouvés depuis longtemps. Rappelons aussi que la doctrine officielle n'a jamais abandonné la défense par le sulfure de carbone et que celui-ci a été employé régulièrement dans les vignes françaises jusqu'à leur disparition, c'est-à-dire fort tard : un grand propriétaire de Chablis consigne dans ses cahiers les achats de sulfure de carbone qu'il des-

tine à ses vignes des Grands Crus jusqu'aux premières années du XXe siècle. L'exemple d'une longue résistance facilitée par des apports d'engrais importants et des conditions de sol peu favorables au développement de l'insecte, n'était pas sans influencer l'attitude de ceux qui tenaient des vignes sur des terroirs moins renommés. A l'opposé il y avait aussi l'exemple des marginaux du vignoble de qualité, de ceux qui s'étaient laissés séduire par les promesses initiales de certains porte-greffes très vigoureux, ou mieux de certains hybrides producteurs directs qui donnaient rapidement des récoltes abondantes d'un vin que ne rejetait pas le commerce, privé d'une partie de ses approvisionnements traditionnels.

Donc de très multiples raisons qui s'entrecroisaient, se mêlaient, se contrariaient dans les villages serrés où nulle tentative ne restait ignorée, où les affinités et les animosités poussaient à des imitations ou à des rejets sans contrôle préalable; tout un monde en fermentation où se heurtaient les prises de position les plus violentes mais où le bourgeois et plus encore le "savant", l'un comme modèle, l'autre comme conseiller, jouaient un rôle décisif.

Mais de surcroît en 1890, le phylloxéra n'est pas le seul, et parfois n'est pas le plus redouté des ennemis de la vigne. Nous avons voulu jusqu'alors présenter la situation viticole du sud-est parisien sous un éclairage simple : un drame à deux acteurs aux multiples rebondissements sans doute, mais sans coups de théâtre véritables. C'est, au nom de la clarté, fausser gravement la réalité : des maladies cryptogamiques nouvelles, essentiellement le mildiou et le black rot, une autre dont on avait presque perdu le souvenir, l'oïdium, frappent les vignobles du sud-est du Bassin Parisien au moment même où s'ouvre la phase active de la crise phylloxérique; elles compliquent si gravement la sauvegarde de la vigne, au double point de vue technique et financier, que nous sommes fondé à nous demander si elles n'ont pas pesé plus lourd que le phylloxéra dans le destin de ces vignobles.

c) L'interférence des autres maladies et des accidents climatiques

Avant d'examiner le rôle des maladies cryptogamiques dans la reconstitution des vignobles entre l'Armançon et l'Arnon, il est utile d'évoquer une maladie dont les manifestations aiguës sont directement liées au

phylloxéra, mais qu'à l'époque on n'a pas reconnues comme telles, une maladie dont la cause est restée mystérieuse pour les vignerons, qui l'ont nommée "court-noué" en se fondant sur l'aspect le plus visible des déformations qu'elle inflige aux ceps. (64).

On sait aujourd'hui que le court-noué est une maladie à virus dont le vecteur principal est un nématode qui vit dans le sol, *Xiphinema index*, ver de 25 à 35 millimètres, muni d'un stylet de 0,2 millimètre. C'est un parasite de la vigne et d'un certain nombre d'autres plantes sur lesquelles on n'est pas sûr qu'il se reproduise facilement. Il vit sur les racines de la vigne et peut s'y maintenir quatre à cinq ans après la mort de la plante. La pratique d'un long repos de la terre, après arrachage d'une vigne, qui a toujours été respectée jusqu'à l'époque récente où on a trouvé le moyen de désinfecter le sol, fut, durant des siècles, la mesure empirique qui a empêché la généralisation du court-noué et a contenu la maladie dans ses formes les plus bénignes. Le vecteur n'a été découvert qu'en 1956 et isolé en 1953, mais on savait depuis 1883 que la maladie se transmettait par le sol. Entre temps, on n'a pu que constater ses symptômes et ses conséquences sur la production, devenus soudain très préoccupants à partir des années 1880. La longue reconstitution du vignoble français est accompagnée de la maladie pour laquelle aucune des études, cependant nombreuses, qu'elle a suscitées durant trois quarts de siècle, ne propose de véritable remède.

Le court-noué se manifeste par des troubles de la croissance, dont le plus visible, celui qui a donné son nom à la maladie, est un raccourcissement des segments foliaires qui aboutit à un rapprochement anormal des noeuds. Mais la conséquence la plus importante sur la production provient de la coulure et du millerandage; dans le premier cas, l'absence de fécondation, dans le second, la diminution de la faculté germinative du pollen, réduisent à des niveaux très bas les espérances de récolte.

Les formes aigües du court-noué sont apparues avec le phylloxéra : "tout se passe comme si les racines phylloxérées attiraient les nématodes à une distance plus grande que les saines par les substances émises par les tubérosités et les nodosités depuis les cellules en décomposition et

64. Les renseignements techniques concernant le court-noué proviennent de : BRANAS (J.) Viticulture. Montpellier 1974 p. 659-693.

depuis celles qui subissent des changements du fait du phylloxéra". (65). La présence du phylloxéra favorise la prolifération des nématodes sur les racines atteintes et affaiblies ; les vignes greffées, plantées sur des parcelles phylloxérées sont d'autant plus sujettes au court-noué que le porte-greffe est peu résistant au phylloxéra, cas fréquent au début de la reconstitution : york madeira, taylor, jacquez, solonis étaient des variétés peu résistantes qu'on recommandait cependant encore dans les vignobles septentrionaux, dans les premières années de leur reconstitution, en 1893 et 1894 :

MARIGNAN, à Sancerre en 1893 invite à planter des taylor et des jacquez dans les terrains calcaires, des solonis dans ceux où le taux de carbonate de calcium est très élevé, et des york madeira dans ceux où il l'est peu. Ce sont exactement les porte-greffes qui ont favorisé le développement du court-noué ! Aussi dès 1900, signale-t-on des vignes atteintes de court-noué à Sancerre, seule note discordante dans l'euphorie que soulèvent les rendements élevés et la qualité de la récolte de cette dernière année du siècle. (66). De même dans l'Yonne, en mai 1902, on note des cas graves de court-noué, particulièrement dans des cépages blancs secondaires comme le damery, très sensible à la maladie ; mais celle-ci se généralise dans les vignes reconstituées sur hybrides de *vinifera* x *rupestris*, comme le I202, tout à fait en honneur à Chablis dans les premières années du siècle et qui n'est sans doute pas étranger aux graves mécomptes dont on trouve l'éché beaucoup plus tard dans les chroniques des différents vignobles.

Le court-noué apparaît donc comme effet second du phylloxéra bien qu'il en soit totalement distinct; il a empiré durant un demi-siècle dans les vignobles, jusqu'à ce qu'on prenne des mesures sévères d'assainissement, la plus généralisée et la plus efficace étant la sélection dans la masse, des plants indemnes, aux fins de multiplication; mais elle n'a été entreprise qu'après la Seconde Guerre; jusqu'alors les rendements avaient baissé atteignant des limites qui, parfois, justifiaient l'élimination de la vigne.

Les maladies cryptogamiques ont frappé davantage les contemporains.

65. ERANAS (J.) Viticulture p. 686. (Les nodosités et les tubérosités dont il est question sont produites par les piqûres du phylloxéra sur le parenchyme des racines de la vigne.)

66. R.V. T. XIV. 1900. p. 671.

L'oïdium était connu depuis le milieu du XIXe siècle : importé en Angleterre en 1845 avec des vignes américaines, il avait gagné rapidement le continent : en 1847 il était constaté dans les serres de Montrouge, en 1851, tout le vignoble français était contaminé et la récolte de 1854 fut la plus basse de toute l'histoire viticole des deux derniers siècles (moins de onze millions d'hectolitres). On découvrit rapidement le moyen de combattre la "maladie" par des poudrages de fleur de soufre (1855). Le fait est important parce qu'il inaugure l'emploi d'un produit chimique en viticulture et prédispose les vignerons à un accueil favorable à ce genre de lutte chaque fois qu'un mal nouveau requerra un remède.

L'oïdium est dû à un champignon qui se "manifeste par une poussière ténue de couleur grise ... sur tous les organes herbacés qui sont affectés dans leur taille, leur forme et leur disposition" (67). Les dégâts peuvent être considérables, jusqu'à entraîner la perte totale de la récolte : "les grappes atteintes arrêtent leur croissance, les baies éclatent, se vident et se dessèchent". (68). L'humidité et la chaleur favorisent l'oïdium : à l'optimum 23-26°, la germination des conidies ne demande que cinq heures; le cycle complet dure cinq à six jours, c'est assez dire la brutalité d'un phénomène qui peut se reproduire à tout moment durant la période végétative de la vigne puisque la formation des conidies est continue. Comme le mildiou, l'oïdium n'a cessé de sévir dès avant la période de reconstitution jusqu'à nos jours.

Le mildiou, découvert en France en 1878, s'est manifesté dans les vignobles du sud-est parisien, alors qu'on venait tout juste de trouver la parade qui allait le contenir pendant trois quarts de siècle : la bouillie bordelaise, mise au point par MILLARDET en 1885, remplacée seulement dans la décennie 1955-1965 par les produits de synthèse. Venu d'Amérique sans doute dans les paquets d'échantillons expédiés des Etats-Unis pour les premières tentatives de reconstitution, il a été reconnu et étudié par PLANCHON.

Comme l'oïdium, le mildiou est un champignon qui ne s'établit que sur

67. BRANAS (J.) Viticulture p. 744.

68. ibid. p. 745.

les organes herbacés de la vigne, feuilles, rameaux et inflorescences; les baies elles-mêmes peuvent être contaminées. Les dégâts proviennent de la chute des feuilles qui affaiblit la plante, empêche l'aoûtement, diminue la richesse en sucre; la destruction des inflorescences ou des baies influe directement sur le rendement. Les pluies, par temps chaud, favorisent les attaques du mildiou, qui sont extrêmement rapides : elles se produisent habituellement pendant que l'eau tombe et se poursuivent après la fin des averse. Les différentes espèces de vigne sont diversement résistantes, la vinifera étant dans la catégorie des plus sensibles. Mais parmi les variétés qui ont été rapportées d'Amérique et sur lesquelles on avait fondé l'espoir d'une reconstitution rapide et rémunératrice, certaines, comme l'othello, ont dû être abandonnées à cause de leur sensibilité au mildiou.

Mildiou et oïdium ont sévi sans discontinuer pendant tout le temps de la reconstitution dans les vignobles du sud-est parisien, et, semble-t-il, avec une intensité accrue au fil des années; dans le Tonnerrois, après les pluies et les brouillards du 20 juillet 1898, la contamination par l'oïdium est totale et "les vignes soufrées sont elles-mêmes touchées". (69). Le désastre est si grand que "beaucoup de vigneron abandonnent" écrit le correspondant de l'Yonne dans la Revue de Viticulture du 30 juillet 1898. Mais là encore il convient de nuancer : ce sont les vignes de tressot dont la récolte a été anéantie. Au même moment des dégâts dus à l'oïdium sont signalés en Champagne berrichonne; Chablis; Pouilly ou Sancerre ne semblent pas touchés. De même en 1902, les attaques violentes du champignon ont atteint le tressot et le sacy; les autres cépages, en particulier le pinot et le chardonnay ont été peu touchés (70). La maladie s'étend : on la redoute en Sancerrois en mai 1905 parce que les vigneron ont la fâcheuse habitude de traiter trop tard : "on ne soufre qu'à la floraison, on sulfate à partir du 10 juin!" (71). Désormais l'oïdium se manifeste à chaque occasion favorable et l'on relève dans le registre d'un propriétaire de Chablis que la maladie apparaît le 17 juillet 1921 dans une de ses vignes, si se au climat des Lys, soufrée quatre jours plus tôt; un second traitement,

69. R.V. T. X. 1898. p. 243.

70. R.V. T. XVIII. 1902. p. 211.

71. R.V. T. XXIII. 1905. p. 623.

le 26 juillet n'empêche pas la perte totale de la récolte : il est difficile dans ce cas de ne pas alléguer une certaine négligence, qui semble avoir été presque générale, au contraire de ce qui s'est passé pour le mildiou où, après quelques années de relâchement, la majorité des vignerons ont pris l'habitude de sulfatages annuels réguliers. Le mildiou a certainement été plus redouté; au début, il surprend en apparaissant à des dates qui semblent anormales : "Nous avons eu à constater ... une invasion considérable et subite de mildiou de la grappe. Nous n'avions pas l'habitude de voir apparaître cette affection d'aussi bonne heure" écrit un propriétaire du Tonnerrois le 27 août 1898 (72); dans la Nièvre, en 1904, un autre propriétaire précise à propos d'une attaque de mildiou qui a eu lieu fin juin : "nos vignes n'étaient pas attachées au fil de fer; il était impossible d'y pénétrer avec le pulvérisateur à bât; il fallait disposer subitement de nombreux ouvriers, mais la fenaison très abondante nous empêchait d'en trouver". (73). Cette réflexion éclaire un problème fondamental engendré par la lutte anticryptogamique : la nécessité de disposer d'une force de travail importante pour transporter et pulvériser la bouillie cuprique; pour 3 hectares de vigne un propriétaire de Chablis utilise en 1919, 1075 kg de sulfate de cuivre, avec lesquels on obtient environ 500 hectolitres de bouillie. On imagine quel changement cette lutte a entraîné dans le calendrier de travail du vigneron et dans son budget.

Les maladies cryptogamiques ou virales sont cependant loin d'être les seuls éléments qui ont rendu presque impossible une appréciation objective de la portée réelle du phylloxéra. Les accidents climatiques, en tête desquels les gelées de printemps ont, à plusieurs reprises durant la reconstitution compromis ou détruit des récoltes; encore ne faut-il pas généraliser : en 1899, les gelées de mai ont fait de gros dégâts dans le fond des vallées de l'Yonne et du Serein, mais on note qu'il y a "peu de mal à Chablis, Maligny, Mignorelles" (74); en 1902, alors que le gel a jeté la

72. R.V. T. X 1898. p. 245.

73. R.V. T. XXII 1904. p. II⁴.

74. R.V. T. XI 1899. p. 567.

désolation dans la plupart des vignobles, le Sancerrois est épargné (75). La leçon à en dégager est que les vignobles de coteaux, qui sont en général les vignobles de qualité, ont été épargnés; toute différente est l'année 1897 où de très fortes gelées tardives ruinent la récolte d'une partie du Sancerrois, de Pouilly et du Chablisien. C'est, tout naturellement l'année où la production est la plus faible en Sancerrois : les 30 hectares de Bué, donnent 430 hectolitres, le rendement atteint 10 hectolitres à l'hectare à Ménétréol, 16 à Sancerre, 20 à Saint-Satur, mais 4 à Sury-en-Vaux. Un cahier, trouvé dans les archives de Saint-Satur, donne par le menu l'importance des préjudices subis par les vignerons à cause des gelées des 12, 13 et 14 mai 1897 et des chutes de grêle de l'été de la même année. Ce rôle est destiné à la répartition de subventions. Une lecture attentive du document confirme que la chute brutale de 130 à 30 hectares de vigne que révèlent les statistiques du phylloxéra n'est pas en totalité à attribuer aux ravages de l'insecte : 256 propriétaires ont, cette année là, déclaré au total 51,94 hectares de vigne atteints gravement par le gel. Un dégrèvement d'impôt foncier et une subvention leur ont, de ce fait, été accordés. Ces vignes n'ont pu être, sur les états transmis à la Commission départementale du phylloxéra, comptées parmi les "vignes produisant encore"; c'était d'une sagesse élémentaire en ces temps d'avenir incertain.

Au total, l'offensive nouvelle des maladies de la vigne, les conséquences d'accidents climatiques, d'autant plus dommageables pour des vignobles situés aux limites extrêmes de la viticulture commerciale, ont eu, au moment de la reconstitution, un effet cumulatif de désastres de plus ou moins grande ampleur dont les contemporains ont fort bien distingué les causes, mais que la mémoire a peu à peu confondus et a attribués au seul phylloxéra. Une image, vraie pour le Midi, a été par une projection abusive, étendue à l'ensemble du vignoble français. Rien n'est plus erroné. Les vignobles septentrionaux ont subi la crise phylloxérique d'une manière qui leur est tout à fait spécifique; démêler les fils de cette histoire conduit à reconnaître qu'elle a été vécue par les vignobles de qualité

75. R.V. T. XVII 1902. p. 729.

d'une façon autonome par rapport à leurs voisins immédiats, voués à la production commune. C'est peut-être la conséquence d'une série de hasards; qu'importe ? Il suffit de savoir à quelles conditions particulières obéissait la prolifération de l'insecte, pour distinguer dans les vignobles tardivement étendus des plateaux ou des fonds de vallées, des milieux viticoles différents de ceux des vignobles fins; moins bien soignés - de nombreuses notations le confirment pour la Nièvre, au moins - aventurés dans des sites qui les prédisposaient aux atteintes du gel, ils ont subi les dommages les plus graves et les plus rapides. La reconstitution les distingue de même. A la hâte des viticulteurs des plaines et des plateaux s'oppose une certaine lenteur chez ceux des coteaux; on ne peut mieux s'en rendre compte qu'en examinant les choix des uns et des autres pour l'encépagement du vignoble reconstitué.

d) Le choix des cépages

Le même emballement à replanter qui avait saisi les viticulteurs du Midi s'est manifesté chez leurs confrères septentrionaux; avec une nuance qui a déjà été notée : la fièvre de plantations a précédé l'apparition du phylloxéra; il n'était pas encore question de greffage : on a planté d'abord des cépages français partout où il y avait de la place, comme si l'on suivait, avec un certain retard, les leçons du docteur GUYOT qui aurait voulu voir plus de 100.000 hectares de vigne dans le Cher. Puis, dès qu'on a pu s'en procurer, on a planté des hybrides américains dont les performances annoncées à grand fracas de publicité pouvaient faire rêver les vignerons les plus mesurés. Plus tard l'erreur apparaîtra : "on a planté trop de vignes partout ! ... Il a été surtout planté trop de vignes dans les terrains défavorables. On a cherché la production à outrance, on a obtenu souvent des quantités de mauvais vin"; et le viticulteur nivernais qui fait cet examen de conscience, préconise comme remède d'en "revenir aux coteaux" (76). Dans la Nièvre, comme en Champagne berrichonne, dans le dernier quart du siècle, on a abandonné "les bons vieux cépages" pour de plus productifs : gouais, gamays divers; puis on a adopté le noah et l'othello. Il en est de même sur les marges du vignoble auxerrois : à charentenay "bon nombre de vignerons se sont lancés dans les producteurs

directs. Des othellos, des noahs, plantés depuis cinq ou six ans (nous sommes en 1901) donnent de bonnes récoltes; on plante maintenant des terras et des seibel". En somme, des cépages qui donnent en très grande abondance du mauvais vin, mais qui produisent vite et qui n'exigent que peu d'entretien; il est vrai qu'à côté de ceux-ci on plante aussi les "cépages du pays : César, gamay, damery, sacy ... qui donnent des résultats satisfaisants" (77). Ce ne sont pas là non plus des cépages capables de donner des vins fins; ils constituaient l'encépagement avant le phylloxéra : il y a donc continuité dans la vocation du vignoble commun, au prix toutefois d'une baisse sensible de la qualité.

A Coulange -la-Vineuse, dont JULIEN déjà déplorait l'avilissement, les anciens cépages ont été greffés sur bois américains, mais si l'on retrouve un peu de pinot fin il est entouré de nombreux comparses moins renommés : César, tressot, gamay, franc noir pour les rouges, roublot, sacy, melon, damery, un peu de chardonnay pour les blancs. Comme si la liste n'était pas assez longue on ajoute à cette cohorte des variétés spécifiques d'autres régions : le chenin noir, le grolleau, le côtes - cépages de la Loire moyenne - le merlot, typiquement bordelais et ... des gamays à jus rouge. Ce qui n'empêche pas en outre d'essayer quelques producteurs directs en dépit des déboires subis avec l'othello et le noah, adoptés d'abord et vite détruits par le phylloxéra. (78). Les encépagements disparates, sans véritable prédominance d'un cépage, sont caractéristiques des vignobles producteurs d'un vin ordinaire : la régularité relative de la production d'un vin sans caractère importe plus que l'originalité qu'on cherche au contraire à maintenir à tout prix dans les vignobles de qualité.

Le passage de la vigne franche de pied à une vigne greffée sur un plant étranger, d'une toute autre espèce, n'a pu se faire sans appréhension et sans quelques préventions de la part des vigneron; le greffage n'allait-il pas altérer la qualité des vins, modifier les caractères qui en avaient fait la réputation ? Les partisans de la "défense" étaient en situation de force en face des "américanistes". Eux, au moins, cherchaient

77. R.V. T. XV 1901. p. 425 : SIMPSON (T.) La Reconstitution dans l'Yonne Vignoble de Coulange-la-Vineuse.

78. *ibid.*

à sauver les vieux cépages, tels qu'ils avaient toujours été; confondant peut-être volontairement greffage et hybridation, les contemporains de la reconstitution parlaient de mélange avec du sang étranger, dont il ne pouvait sortir qu'un produit différent des vins du terroir. Ces propos ne pouvaient trouver oreille attentive que dans les vignobles de vins fins. Aussi est-ce là qu'on a cherché à préserver le plus longtemps possible les vignes françaises en les fortifiant par des engrais et en essayant de les défendre par des injections de sulfure de carbone. C'est ainsi qu'à Chablis on a prolongé de vieilles vignes jusqu'au-delà de 1910. Mais cette défense n'était exclusive de toute tentative de reconstitution. Les essais de porte-greffes ont eu pour objectif de trouver celui qui, convenant au sol, s'adaptait le mieux au greffon des cépages de qualité qu'on voulait sauver. On ne s'est pas rué sur les hybrides producteurs directs, on leur a demandé ici et là la boisson familiale, mais nulle part ils n'ont occupé les bons terroirs. De plus, ils n'ont guère duré là où ils avaient été essayés. Par chance, à cette époque, aucune voix n'était discordante dans l'ensemble des conseils généralement distribués aux producteurs de vins fins; P. VIALA le premier, les avait mis en garde contre la tentative des hybrides; les professeurs d'agriculture, les grands propriétaires avaient suivi. La reconstitution a été davantage l'occasion d'une élimination de certains cépages anciens que celle d'une adoption. Ne prenons que deux exemples, puisés aux sources mêmes, deux cas précis de reconstitution d'après les notes extraites d'un carnet tenu par un petit vigneron de Pouilly-sur-Loire, et du registre d'un propriétaire de Chablis.

Ce dernier possède en 1919 quinze pièces de vignes, près de dix hectares dont la moitié dans les Grands Crus, presque tout le reste dans les Premiers Crus. L'ensemble provient d'origines diverses : biens de famille et achats à des petits vignerons. Toutes les vignes ont été replantées entre 1897 et 1913 par leurs différents possesseurs d'alors. A deux exceptions près - 18 ares dans le fond de Valmur et 40 ares sur l'envers de Vaulorent - toutes sont plantées en beauvois. Le fond de Valmur est en sacy et en melon ; la vigne en sera arrachée en 1922 et une partie de la terre transportée sur l'adroit de Valmur; l'envers de Vaulorent est en cépages rouges, qui seront supprimés également en 1922.

A Pouilly, les bons vins proviennent d'un mélange de blanc-fumé et de chasselas ou de blanc-fumé pur : ce sont les deux cépages que le petit vigneron évoqué plus haut, réintroduit dans ses vignes en les greffant sur quatre variétés de porte-greffes; le chasselas représente alors les trois quarts de l'encépagement blanc : en 1897 il fait 388 greffes de blanc-fumé et 1848 de chasselas, en 1900, 1312 de blanc-fumé et 1987 de chasselas; en 1901 le chasselas revient plus nettement en tête avec 3290 greffes contre 700 pour le blanc-fumé. Sancerre reconstitue essentiellement en pinot noir sur les coteaux; les parties basses, plus fraîches sont réservées au gamay. Mais les cépages blancs, qui ont toujours existé, prennent désormais plus d'importance : le chasselas d'abord qui, comme à Pouilly fournit de beaux raisins de table exportés à Paris et un vin qui, en mélange avec le sauvignon, se détache nettement des vins ordinaires ; le sauvignon, qui fera cinquante ans plus tard la fortune du Sancerrois est planté davantage qu'autrefois ; les vignes sont encore rares où on le rencontre sans mélange, mais des lieux-dits parmi les plus réputés fournissent du sauvignon pur : Saint-Martin à Amigny, Chêne-Marchand à Bué, le Clos du Roi à Champtain, Thou à Sancerre et la Comtesse à Chavignol (79), et le temps n'est pas loin où une vigne de près de trois hectares, au-dessus des caves de la Perrière à Verdigny, sera replantée entièrement en sauvignon.

S'il était possible de retrouver tous les états qui ont été dressés dans chaque commune pour la distribution des primes de replantation, on aurait une vue précise de la reconstitution, puisque ces documents mentionnent l'identification cadastrale des parcelles replantées, leur superficie et parfois le cépage et le porte-greffe adoptés; bien peu ont dû être versés aux Archives Départementales et, dans les communes, leur trace est souvent difficile à retrouver. Mais les quelques exemples que nous avons pu glaner ici et là sont éclairants. Prenons un cas très délimité : celui des permis de replantation demandés à Chablis et à Beine en 1895, c'est-à-dire tout-à-fait au début de la reconstitution. A Chablis, les replantations sont uniquement en beunois. A Beine, le sacy et l'hivernage dominant; on les trouve dans les lieux-dits "la Croix Gautheron" "Sur Fasse", "Carcasseigne", "Le Fourneau", "Bel Air", etc, c'est-à-dire surtout sur le plateau portlandien, au sein d'exploitations qui produisent essentiellement des céréales. Avant la grande extension des vignes communes qui a précédé

les premières manifestations du phylloxéra la plupart de ces terroirs ne portaient pas un cep (80).

La reconstitution du vignoble a été pour tous les vignerons l'occasion d'un choix, non seulement parmi les cépages anciennement cultivés dans chacune des régions concernées, mais entre ceux-ci et les hybrides producteurs directs. Ajoutons encore que le choix a pu être élargi à d'autres cépages français que l'activité commerciale des pépinières - une nouveauté pour le monde de la vigne - a répandu dans tous les vignobles. Très vite deux courants se sont dégagés dans ceux du sud-est parisien : l'un portant à l'ouverture de l'encépagement par introduction de nouvelles variétés en tête desquelles les hybrides, distingue nettement un vignoble voué à la production de vins communs; l'autre, marqué par un repli sur deux ou trois variétés dont l'une prédomine et justifie l'image de marque locale, est propre aux vignobles de qualité.

Le vignoble commun a des contours flous; son extension varie beaucoup dans le temps; Il n'est pas rassemblé autour d'un pôle moteur. Le vignoble de qualité, beaucoup plus stable a toujours un centre qui lui donne sa cohésion et son nom - Sancerre, Chablis, Pouilly, Reuilly - où la règle est le plus fermement maintenue. Vienne ce centre à déchoir, et la réputation de tout un vignoble se perd, comme c'est le cas pour celui d'Auxerre dont la Grande Côte déjà très compromise par le gamay avant la crise a été définitivement exclue de la liste des grands terroirs par un réencépagement aussi divers que commun. La reconstitution a souligné les différences déjà profondes entre les deux types de vignobles qui cohabitent et parfois s'interpénètrent, des plateaux bas bourguignons à la Champagne berrichonne. Ils ont différemment survécu l'un et l'autre, à la crise phylloxérique et au cortège de maladies et d'accidents divers qui l'ont accompagnée. Quelles ont donc été leurs ressources pour une pareille résistance ?

III - La production pendant la crise du phylloxéra.

C'est une bien curieuse remarque que son correspondant Sancerrois livre à la Revue de Viticulture en 1894 : "les bons vins de consommation courante qui s'écoulaient facilement, pendant la crise du phylloxéra, entre 40 et 50 f l'hectolitre" ne peuvent plus trouver maintenant acheteur qu'à 30 et 35 f." (81). Comment faire comprendre plus nettement que la crise a

80. Voir carte du vignoble en 1845. IIe partie ch. 3

81. R.V. T. II 1894. p. 166.

été un événement extérieur bénéfique puisqu'elle a permis de profiter de la pénurie engendrée par les destructions du Midi ? Cette façon de parler de la crise au passé est étonnante en cette fin de 1894, alors que le phylloxéra est présent partout en Sancerrois et que les statistiques officielles accusent une diminution sensible de la superficie des vignes en production. Cependant la substitution à peu près totale des vignes greffées aux vignes franches de pied sans modification sensible de l'encépagement est réalisée, dans les vignobles de qualité, de 1895 à 1910, plus tôt à Sancerre qu'à Chablis, mais pour tous, le tournant du siècle est le point central de la crise. Essayons de préciser son incidence sur la production et sur les revenus des vignerons, deux phénomènes qui ne sont pas directement liés l'un à l'autre.

a) Continuité de la production.

Le témoignage le plus important que nous possédions pour apprécier la production durant la crise phylloxérique consiste en une suite de notes annuelles publiées par un propriétaire de Chablis dans une plaquette sur le "Vignoble de Chablis" (82). Ces notations brèves qui débutent en 1870 et se poursuivent jusqu'en 1935, sont extraites d'archives personnelles et notamment d'une série de cahiers où chaque année tout ce qui concerne la vigne a été scrupuleusement consigné. Leur lecture suggère plusieurs remarques : la première, et la plus inattendue, est que le mot "phylloxéra" n'y peut être relevé; la seule allusion est indirecte : "1901. Bonne récolte comme quantité. Qualité passable. C'est la dernière récolte convenable produite par les anciennes vignes françaises". L'année précédente avait donné une "très bonne récolte comme qualité et quantité", et si 1902 et 1903 sont médiocres à ce double point de vue, en 1904 on produit de "bon vin" et les vignes ont un "rendement satisfaisant". Au cours de ces cinq années on est passé à Chablis d'une production où dominaient les vendanges d'anciennes vignes à une production dont les vignes greffées fournissent la plus grande part. Cette transition s'est faite sans rupture, d'une façon très progressive.

82. Pic. (A). Le vignoble de Chablis. Paris 1935.

Chablis représenterait-il un cas exceptionnel parmi les vignobles de qualité ? 1893 et 1895 sont considérées localement comme de très bonnes années (83). En 1900 est créé un marché aux vins à Sancerre "qui connaît un grand succès" (84) à tel point qu'on décide immédiatement d'en ouvrir un second qui coïncidera avec la grande foire dite du Beau Marché, deux semaines avant Pâques. Cela est loin d'évoquer une récolte quasi-inexistante. Bonne récolte en 1895, et plus encore en 1896, provenant surtout de vignes françaises, bonne récolte en 1900 provenant surtout de vignes greffées Dès 1899, de l'autre côté de la Loire, sur la rive nivernaise on précise, à propos de vins qui atteignent un bon prix qu'ils proviennent tous de vignes greffées, et l'on ajoute : "les vins des vignes françaises sont loin de les valoir comme qualité; comme quantité la récolte a été infime" parce que ces vignes sont "dans un état désolant de dépérissement et de décrépitude Cette année nos vieilles vignes françaises ne repoussent plus". (85).

Voit-on dans tout cela trace de désolation, le reflet d'un pessimisme qui prélude aux abandons ? Et cependant, dans tous ces vignobles on vient de subir la désastreuse année 1897 évoquée plus haut. A Chablis "la récolte a été totalement détruite par suite d'une gelée à glace du mois de mai. On n'a pas vendangé". (86). Il en a été de même à peu près partout : Quincy, Reuilly, Pouilly ont vu leurs vignes gelées totalement. L'accident auquel, certes, on était habitué, cumulant ses effets avec ceux du phylloxéra n'a pas arrêté l'élan de la reconstitution; l'absence de recette a sans doute entraîné une gêne relative; rien n'autorise à dire qu'elle a constitué un frein pour le nouveau développement du vignoble. Quelles étaient donc les disponibilités financières des vignerons et de quelles ressources provenaient-elles ?

83. R.V. T. VI 1896 p. 467.

84. R.V. T. XIV 1900 p. 717.

85. R.V. T. XII 1899 p. 61.

86. Pic (A) Le vignoble de Chablis.

b) Les rendements et le prix des vins; éléments du revenu des vignerons pendant la crise.

Il ne faut pas espérer parvenir à chiffrer les revenus du vigneron pendant la période phylloxérique pour des raisons multiples : la première est certainement le manque d'informations suivies, localisées; mais les autres sont nombreuses : irrégularité interannuelle des rendements, imprécisions sur la qualité des vins, méconnaissance des inégalités de situation par rapport au marché, ignorance des revenus annexes, etc. Cependant les indications sont relativement nombreuses, en ce qui concerne les prix, dans les publications spécialisées où s'expriment des correspondants régionaux qui ont en général une vue assez large du marché à un moment précis; en ce qui concerne les rendements, les notations sont plus rares; elles existent néanmoins, ne serait-ce que dans les statistiques officielles. Des archives privées et l'enquête directe surtout ont permis d'éclairer bien des points (87).

D'une grande diversité de cas particuliers se dégagent quelques impressions générales : la plus évidente est celle de la fermeté des prix jusqu'en 1904 inclus. A Sancerre, vers le milieu du XIXe siècle, les bons vins rouges valaient de 35 à 40 f l'hectolitre. Au moment de la pénurie, ils ont atteint 40 à 50 f pour retomber à 30 - 35 f en 1894 et remonter jusqu'en 1903 à 40 - 45 f. Les vins blancs, produits en petite quantité n'ont guère retenu l'attention. En 1894 le vin blanc ordinaire produit par le chasselas se vend le même prix que les vins rouges. En mélange avec le sauvignon, il donne des vins supérieurs qui se vendent plus cher auprès d'une clientèle bourgeoise. On trouve une indication de prix pour du vin de sauvignon pur en 1900 : 70 - 80 f l'hectolitre et en 1902 : 50 à 60 f. En 1905 on se plaint de la mévente pour la première fois : "la récolte s'écoule lentement. Il s'agit d'un vin de qualité" note le correspondant de Sancerre à la Revue de Viticulture (88); les vins de 1904 ont, en effet, été

87. Dans la décennie 1966 - 1976 nous avons pu recueillir les témoignages d'anciens vignerons nés en 1872 (Pouilly), 1876 (Saint-Satur - Chablis) 1880 (Chavignol), 1882 (Quincy), 1883 (Pouilly), 1887 (Chavignol), chez certains, aux souvenirs très circonstanciés qui naissent au cours de la conversation se sont ajoutées des informations extraites de notes personnelles contemporaines des événements évoqués.

88. R.V. T. XXIII 1905 p. 186.

excellents et très abondants. Les cours se sont établis à 30 - 35 f pour les vins rouges ordinaires, et ils fléchissent un peu à partir de mai 1905; les vins rouges de choix, de pinot pur, atteignent 40 - 50 f et les blancs dits "pour la bouteille", entendons les vins de sauvignon, de 40 à 100 f. Les caves ne sont pas vidées quand il faut rentrer la récolte de 1905 qui dépasse, en quantité, les prévisions les plus optimistes. La qualité est médiocre : les vins rouges sont "acides", un peu verts, faiblement bouquetés et de moyenne richesse alcoolique" (89). Les vins blancs, provenant de raisins plus mûrs parce que vendangés plus tard sont un peu mieux réussis, surtout le vin de sauvignon "assez bouqueté et suffisamment alcoolisé". (90). Des transactions ont été faites au pressoir à 18 - 22 f l'hectolitre, ce qui indique une chute très nette des prix. Cependant 1906, excellente année, marque déjà une reprise et dès l'ouverture des vendanges on compte vendre 25 f l'hectolitre, une semaine plus tard, au moins 30 f (91), et l'on apprend en 1907 que "les vins de la dernière récolte se sont très bien écoulés" (92). Au cours de la même période les vins de Pouilly-sur-Loire atteignent des prix toujours plus élevés; les vins rouges n'y sont qu'un appoint, mais dans la Nièvre, ils satisfont à peine une clientèle locale qui les préfère aux vins importés. En 1903 un grand propriétaire, PROVOST-DUMARCHAIS écrit : "La Nièvre ne suffit pas à sa consommation. Les vins du Midi atteignent chez nous des prix élevés. Nos vins en profiteront. On leur donnera toujours la préférence et, la quantité étant réduite, les prix atteindront bientôt 40 - 45 f l'hectolitre" (93). Pouilly marque son originalité en produisant presque exclusivement des vins blancs; en 1894, les vins de chasselas se vendent 40 à 50 f l'hectolitre et ceux de blanc -

89. R.V. T. XXIV 1905 p. 566.

90. *ibid.*

91. R.V. T. XXVI 1906 p. 392 et 422.

92. R.V. T. XXVIII 1907 p. 253.

93. R.V. T. XX 1903 p. 577.

fumé "atteignent facilement 100 f et arrivent quelquefois à 200 f". (94). Aux revenus du vin s'ajoutent ceux du raisin de table : 2500 tonnes en ont été expédiées en 1893. (95). Dans les premières années du XXe siècle les registres d'une famille de viticulteurs-négociants montrent qu'il existait un commerce de vin cher, non seulement de pur blanc-fumé, mais de vin "élevé", vendu à deux ou trois, voire cinq ans d'âge. Des factures établies par un commissionnaire en vin de Pouilly indiquent qu'en 1896 le "quart" (une demi-pièce, environ 110 litres) de vin blanc ordinaire valait de 45 à 55 f; en 1897, 45 f; en 1898 le blanc ordinaire de l'année est vendu 50 f l'hectolitre, celui de 1895, 65 f, celui de 1893, 70 f. Sur les livres de comptes d'une famille de viticulteurs de Pouilly (96), nous relevons pour le blanc-fumé des prix qui varient de 100 à 200 f l'hectolitre en 1905 et 1906; le chasselas, à la même époque, est vendu de 45 à 60 f l'hectolitre.

Pour toute la région chablisienne, au sens large du terme, c'est-à-dire celle sur laquelle s'étend l'activité des négociants de Chablis, nous disposons d'une documentation abondante en matière de prix; l'importance du vignoble de l'Yonne et des quantités commercialisées a justifié de nombreux rapports de la part des correspondants départementaux des revues viticoles, où l'on trouve chaque année les cours des vins de différentes qualités; en outre, les registres d'achats d'un commissionnaire en vins de Chablis déjà évoqués, apportent des précisions d'un très grand intérêt. En nous servant des uns et des autres, posons quelques jalons sur la courbe des prix au cours de la quinzaine d'années qui correspondent au temps fort de la crise phylloxérique.

En 1891, les Chablis de premier choix de l'année précédente se vendent 160 à 170 f la feuillette; ceux de deuxième choix, 125 f; les "chablis vigneron", 100 f. La récolte de 1891 s'écoule à 80 f la feuillette à Béru et à la Chapelle-Vaupelteigne, 90 f à Milly, 60 f à Beine, 54 f à Poilly. En 1893 le cru de la Moutonne, atteint à Chablis 225 f la feuillette, ceux

94. R.V. T. II 1894 p. 166.

95. R.V. *ibid.* C'est l'équivalent de 20.000 hectolitres de vin.

96. Archives personnelles de Mesdemoiselles CORDIER, à Pouilly.

de Montmains, Séchet, les Lys, 165 f; les vins de Lignorelles se vendent 60 f, ceux de Milly 50 f, de Chitry 49 f. Dans le Tonnerrois voisin les vins blancs ordinaires de la même récolte ont été vendus 32 f la feuillette au pressoir, les "bons ordinaires", 60 f, les "vins fins dits Chablis" de 100 à 250 f.

Au coeur de la crise et après l'année désastreuse où les récoltes ont été détruites par le gel, les vins de 1898 valent 60 à 70 f la feuillette à Chitry et à Saint-Bris, 150 à 200 f en deuxièmes côtes de Chablis, 250 f en premières côtes. Fontenay vend ses vins de vignes reconstituées 125 f, à Beine les cours s'établissent à 60 - 75 f, à Lignorelles, 75 f, à Maligny 90 f.

Enfin en 1902, G. CHAPPAZ, dans une étude sur "les vins de l'Yonne" indique des prix qui s'étagent de 40 f pour les vins ordinaires, à 400 f pour les "vins fins blancs Chablis premiers crus". Tous ces prix s'entendent pour des vins logés en feuilletes neuves de 132 à 136 litres. Le prix des futailles varie considérablement d'une année à l'autre en raison directe du volume de la récolte : en 1893 la feuillette vaut 16 f à Epineuil; l'année d'après, alors que les caves sont vides et que les vendanges sont modestes, elle coûte 10 f. Fluctuations de peu d'importance pour les vins fins dont le logement représente un dixième ou un vingtième du prix total, elles sont au contraire décisives pour les vins de moindre qualité et pour les vins communs dont le prix du fût peut atteindre la moitié de celui du contenu.

De ces indications diverses on peut tirer quelques conclusions :
 - dans le cadre régional, les prix restent à des niveaux constants, compte tenu des variations interannuelles liées à la qualité mais aussi à l'abondance ou à la rareté : ainsi la petite crise de mévente qui sévit en Sancerrois au début de 1905 est due à la très forte récolte de 1904 dont la qualité excellente est, pour les vignerons, une raison suffisante du refus de vendre à vil prix; rien ne restant en cave de la récolte médiocre de 1903, on peut attendre : la récolte s'écoule lentement parce qu'il s'agit d'un "vin de qualité... surtout vendu à une clientèle bourgeoise qui n'achète qu'au fur et à mesure de ses besoins, plutôt limités" (97).

Lorsque des précisions sont données sur la qualité du vin ou, mieux encore, sur le cépage qui le produit, on constate l'écart parfois considérable qui existe entre les vins de grande qualité et ceux qui confinent à une qualité commune. Cette évidence ne serait qu'une banalité si elle n'était assortie d'une remarque qui prend toute son importance au tournant du siècle : à qualité égale, ce sont désormais les vins blancs qui font prime; les vignobles traditionnellement encépagés de Chardonnay, comme Chablis, ou de Chasselas et de Sauvignon, comme Pouilly, sont les mieux placés pour bénéficier tout de suite du changement de goût des consommateurs, partout attesté : dès 1898 on note dans l'Yonne "l'empressement des négociants à acheter des vins blancs" (98), et, l'année suivante : "... la faveur pour les vins blancs à mesure que régressent les surfaces plantées en cépages blancs...." les vins "sont enlevés au pressoir il n'en est pas de même des vins rouges qui se vendent à des prix nettement inférieurs". (99).

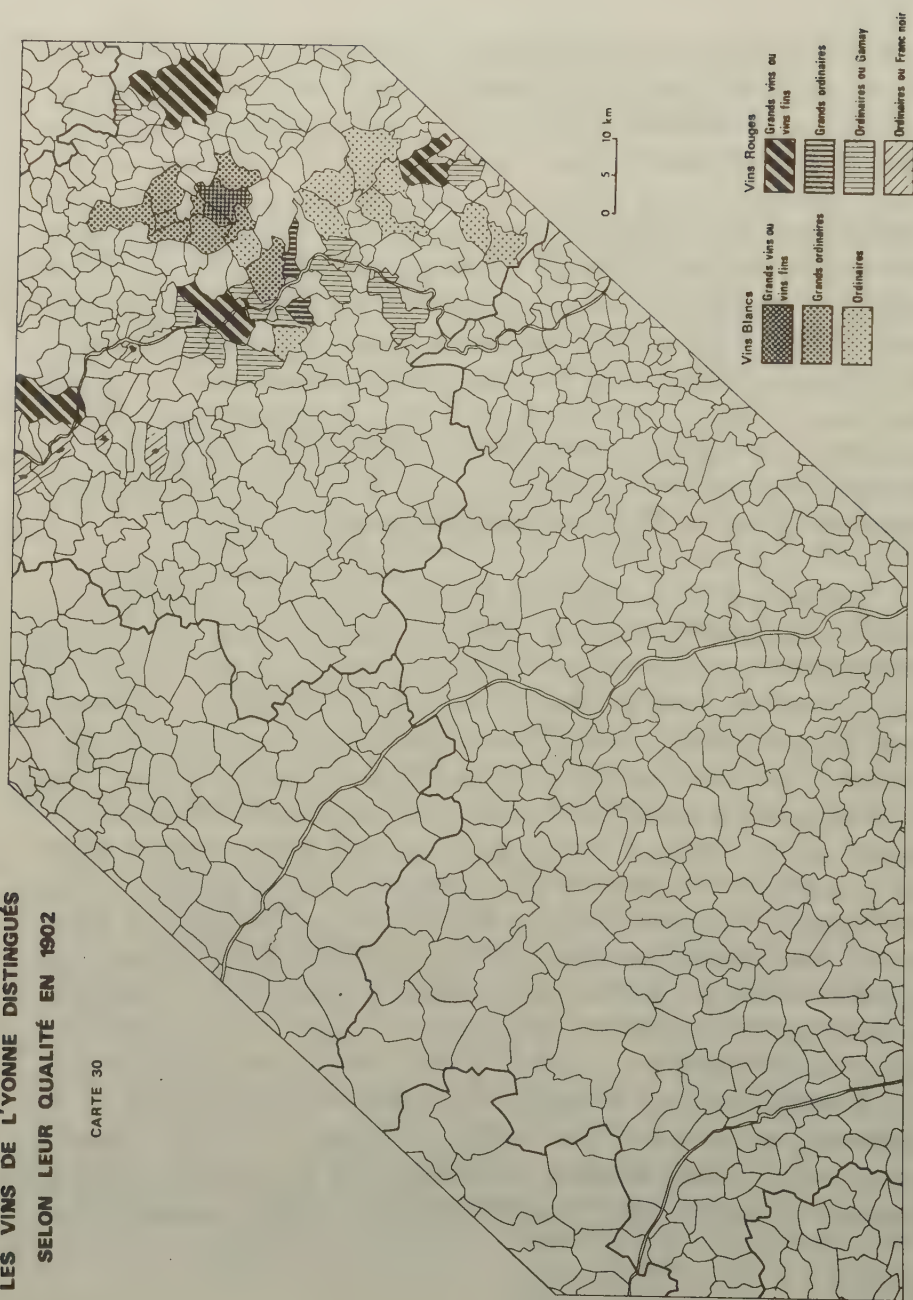
Dans les vignobles où dominent les cépages rouges, les hauts prix atteints par les vins blancs qu'on produit accessoirement incitent à modifier l'encépagement : dès le début du siècle, la proportion de chasselas et surtout de sauvignon augmente dans les vignes du Sancerrois, point de départ d'une mutation profonde, grâce à laquelle ce vignoble pourra, trente ans plus tard, obtenir le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée. A Quincy, le sauvignon prend nettement l'avantage sur l'ensemble hétéroclite de cépages qui lui faisaient cortège. Mais il est des vignobles qui ne suivent pas le mouvement : la Grande Côte d'Auxerre, de si haute renommée n'est pas même replantée en pinot; envahie progressivement par les gamays au cours du XIXe siècle, les quelques tentatives qui sont faites pour valoriser ses produits consistent à les vinifier en blanc. Le cours des vins rouges fins est désormais très inférieur à celui des vins blancs : Auxerre, Epineuil, vendent des vins fins à 110 - 150 f la feuillette en 1902, soit environ au prix des troisièmes crus de Chablis; les grands ordinaires d'Irancy et de Vincelottes, produits aussi par le pinot se traitent à 50 - 70 f, tandis que les grands ordinaires blancs de Chablis, issus de Chardonnay et qui correspondent au petit Chablis, selon la définition de 1960, atteignent 75 -

98. R.V. T. IX 1898 p. 243.

99. R.V. T. XI 1899 p. 199.

LES VINS DE L'YONNE DISTINGUÉS SELON LEUR QUALITÉ EN 1902

CARTE 30



Source : D après Chappaz

100 f. (100) En 1908, l'écart se creuse : le commerce auxerrois cote la feuillette des Clos (Chablis) à 400 f, celle de Palotte (Irancy) à 150 f comme celle de Boussicats (Grande Côte d'Auxerre), enfin à 190 f la feuillette de vin gris de la Côte Saint-Jacques à Joigny."

- Comparés aux prix pratiqués dans les autres régions françaises ceux des vignobles du sud-est parisien sont à des niveaux supérieurs : en 1902 le Mâconnais connaît une crise de mévente sérieuse : "le commerce n'achète et ne s'intéresse qu'aux vins bon marché et toute négociation devient difficile et même impossible dès que le prix demandé dépasse 25 f la pièce.... en général la grande propriété a encore dans ses fûts la récolte de 1901 et souvent même une partie de celle de 1900.... (101). Dans l'Allier, le vignoble de Montluçon profite du marché creusois : "les habitants de la Creuse aiment le vin du vignoble montluçonnais et le préfèrent à tout autre" ce vin est produit par des "cépages à rendement moyen, susceptibles de répondre aux goûts de ces consommateurs fidèles".(102) : il atteint 50 à 55 f la pièce de 200 litres; à Saint-Pourçain, le vin rouge de gamay fin se vend 40 à 50 f la pièce, le blanc, 30 à 40 f. Tous ces prix sont nettement inférieurs à ceux qui sont pratiqués au même moment en Sancerrois, à Pouilly et, à plus forte raison, à Chablis. Mais les uns et les autres échappent à la crise qui frappe les petits vins de l'Yonne, les seuls qui soient concurrencés à Paris par "le vin à 15 centimes le litre".

La crise de mévente qui a frappé le vignoble de masse du Midi, de 1901 à 1907 n'a pas affecté les vignobles de qualité du sud-est du Bassin Parisien, même dans la part marginale de leur production de vins communs. Dans la Nièvre et dans le Cher, ceux-ci sont destinés à la consommation locale; en leur faveur jouent deux atouts : le goût des consommateurs pour les vins de pays et les prix relativement élevés des vins du Midi lorsqu'ils atteignent la clientèle des régions situées à l'écart des voies de chemin de fer. Lorsqu'en période de pénurie les Nivernais achètent des raisins dans le Midi pour faire eux-mêmes leur vin, celui-ci auquel, en 1899 "ils n'ont ja-

100. R.V. T. XVIII 1902 CHAPPAZ (G.) : Les vins de l'Yonne pp. 317-321.

101. R.V. T. XVIII 1902 pp. 365 - 366.

102. R.V. T. XVII 1902 p. 225.

mais pu s'habituer" leur revient plus cher que les vins nouveaux de la région qui se traitent à 50 - 55 f l'hectolitre (I03) . On est en outre dans une période où les falsifications sont monnaie courante et où sont livrés sous le nom de vin des breuvages si mauvais que les vins de noah et d'othello font l'objet d'une demande soutenue à des prix rémunérateurs d'où leur carrière nouvelle à partir des années 1900; ce phénomène est toutefois demeuré presque totalement étranger aux vignobles de qualité, pour lesquels se pose, s'agissant du revenu du vigneron, une dernière question, celle du rendement.

Question que l'irrégularité climatique risque cependant de rendre caduque. Mais il s'agit ici plus d'une appréciation globale que de précisions ponctuelles. D'un vignoble à l'autre les rendements moyens varient beaucoup. Ceci dit on peut avancer que la vigne produit nettement plus qu'avant le phylloxéra, au moins à Sancerre et à Pouilly; c'est un phénomène normal puisqu'il s'agit de vignobles entièrement rajeunis. 1900 est une année sans doute exceptionnelle : le pinot noir, en Sancerrois, rend 100 à 110 hectolitres à l'hectare, le chasselas, 140 hectolitres, le sauvignon, 70; mais on récolte souvent 50 à 60 hectolitres à l'hectare, et à Pouilly les rendements de 100 hectolitres "ne sont pas rares" (I04). Dans l'Yonne comme dans le Cher, on assure que "le greffage a augmenté la production" et tandis que le rendement moyen du pinot était de 30 à 40 hectolitres par hectare, il est maintenant "de 50 à 60 hectolitres environ sur la même surface" (I05). Les chiffres donnés par CHAPPAZ en 1902 pour le Chardonnay à Chablis, sont beaucoup plus modestes, puisqu'il parle d'une moyenne de 12 à 23 hectolitres à l'hectare sur la commune de Chablis (I06). Mais les prix sont de beaucoup supérieurs.

Continuité de la production sur laquelle les accidents climatiques ont une influence déterminante soit par leurs effets directs - gelées printanières, grêle, temps pluvieux et froid au moment de la floraison ou de la vendange - ou indirects - conditions favorables au développement des

I03. R.V. T. XII 1899 pp. 629 - 30.

I04. R.V. T. II 1894 p. 166.

I05. R.V. T. XXX 1908 p. 36.

I06. R.V. T. XVIII 1902 p. R 16.

maladies cryptogamiques - rendements élevés, sauf à Chablis où le mode de conduite les réduit pour assurer la qualité des grands crus, ces deux constatations inciteraient à croire que la période des crises subies par la viticulture à la fin du siècle dernier a été, paradoxalement, une période d'euphorie pour les vignobles du sud-est du Bassin Parisien. Les chiffres globaux cachent une situation extrêmement complexe : s'il est vrai que les vignobles de qualité ont été reconstitués parfois avec beaucoup d'énergie de sorte que quinze ans après les premières attaques sérieuses du phylloxéra les superficies antérieurement plantées ont été rétablies, des changements profonds se sont opérés dans le paysage viticole, dans les techniques de culture et aussi, et peut-être surtout, dans cette société si stable, si cohérente, à côté de laquelle les innovations du XIXe siècle étaient passées sans l'atteindre et qui avait maintenu les pratiques séculaires d'un travail essentiellement manuel quand tout le reste de l'agriculture demandait à l'animal et à la mécanique d'assumer des tâches pour lesquelles des cohortes humaines eussent été nécessaires.

IV - Les conséquences des crises

a) La recherche de ressources complémentaires.

Dans ces vignobles septentrionaux, le bilan des changements ne peut être dressé en fonction de la seule crise du phylloxéra; l'apparition des maladies cryptogamiques - pour l'oïdium, ce fut une réapparition - a été contemporaine de celle de l'insecte et, dans la plupart des cas, les effets destructeurs se sont cumulés. Mais tandis que contre le phylloxéra on s'acheminait vers la généralisation d'un remède, onéreux mais définitif, oïdium, mildiou, black-rot, botrytis, etc... exigeaient une lutte toujours renouvelée et une surveillance permanente. La reconstitution avait déjà, par le greffage, introduit des changements importants dans le mode de plantation de la vigne, et soulevé des problèmes d'adaptation au sol, de reprise des boutures, de réussite des greffes, qui ont exigé tout une éducation nouvelle du vigneron. Là se situe la grande révolution de la viticulture. Mais cette révolution avait, par le fait même qu'elle se réalisait, un aspect essentiellement constructif. Or, cette vigne de l'avenir qu'elle mettait

en place, était, au même moment, menacée dans son existence même par des ennemis nouveaux dont le nombre avait augmenté rapidement dans les quinze années du siècle, et surtout dont la virulence semblait croître plus vite que l'efficacité des moyens de défense mis en oeuvre; en 1910 le mildiou généralise ses ravages : "Il est de véritables foyers, à Chablis, où trois traitements en dix jours ont été appliqués avec complet insuccès.... Epi-neuil est très ravagé.... en certaines vignes on ne pourra trouver une taille l'an prochain. Ligny-le-Chatel, Maligny, Lignorelles, où les vignobles sont reconstitués en terres franches et en alluvions, ont leurs vignes en partie dépouillées de feuilles et de fruits". (107) Les échos qui viennent de la Nièvre ont un accent presque désespéré : "... malgré le cuivre, le mildiou prend un caractère dévastateur.... le cuivre devient donc impuissant ! Pourquoi ? C'est à la science de le dire. Elle nous a donné une arme qui, après avoir été d'une sûreté admirable, semble avoir perdu sa puissance". -(108). Et pourtant la lutte a été menée avec acharnement : dans l'Yonne, "la lutte contre l'ennemi était engagée par nos vignerons avec un courage impossible à décrire Je pourrai dire que s'il eût existé un Mont-de-Piété dans leurs communes, ils auraient engagé toutes leurs hardes pour acheter du sulfate de cuivre...." (109). Ce ne sont là que quelques rares exemples d'une immense lamentation dont l'essentiel se trouve bien résumé dans cette remarque d'un vieux vigneron de Pouilly : "ce qui a fait partir les gens", nous disait-il "ce n'est pas le phylloxéra, c'est le mildiou".

On peut ainsi mieux comprendre ce qui s'est réellement passé au moment de la crise phylloxérique. Le mécanisme de reconstitution qu'elle a engendré a commencé de jouer dans des conditions favorables à plusieurs titres : les bonnes années qui avaient précédé ont permis à beaucoup de vignerons d'accéder à une certaine aisance, tout au moins d'avoir de l'argent disponible pour l'achat de terres à vigne, d'où cette multiplication des transactions, souvent au bénéfice de petits vignerons, à partir des années 1880, à une époque où la terre atteint des prix très élevés : 10.000 f l'hectare à

107. R.V. T.XXXIV 1910 pp. 323 - 77 - 78.

108. R.V. *ibid.*

109. R.V. *ibid.*

Pouilly, jusqu'à 16.000 f en Sancerrois. Ainsi, un "dossier relatif à la gelée des vignes" de 1892 recense 484 propriétaires de vignes sinistrés à Saint-Satur. Il est probable que ce nombre représente à peu près la totalité des propriétaires de vigne à cette date, les fortes gelées qui ont sévi durant quatre nuits, du 15 au 18 Avril n'ayant guère pu épargner totalement aucun vigneron. En 1825, la matrice cadastrale ne révèle que 321 propriétaires de vigne habitant Saint-Satur et 57 qui résident ailleurs ; au total, 378 soit une grosse centaine de moins qu'en 1892. La pression pour posséder de la vigne a donc été très forte, ce qui explique les hauts prix de la terre à vigne alors même que le phylloxéra a déjà fait une apparition.

Etablir une vigne française franche de pied, coûtait peu, mais la reconstitution en plants greffés était une charge qui a vite entamé les économies, d'autant qu'elle correspondait à une absence de récolte pendant plusieurs années et qu'au début au moins, les échecs ont été nombreux pour des raisons variées parmi lesquelles la malhonnêteté de certains pépiniéristes doit être mise en bonne place. Pour chaque vigneron il y eut des années de récoltes amoindries durant lesquelles les parcelles arrachées étaient ensemencées en céréales ou en fourrages; ainsi avons-nous pu apprendre, de source directe, qu'on récoltait du blé à la faucille sur les fortes pentes des Monts-Damnés à Chavignol, alors que les petits champs du fond de la vallée avaient été plantés en cépages français ou en hybrides producteurs directs pour fournir rapidement au moins la boisson familiale en laissant souvent un excédent qui pouvait être vendu dans les cafés des bourgs locaux et dans les domaines des régions voisines.

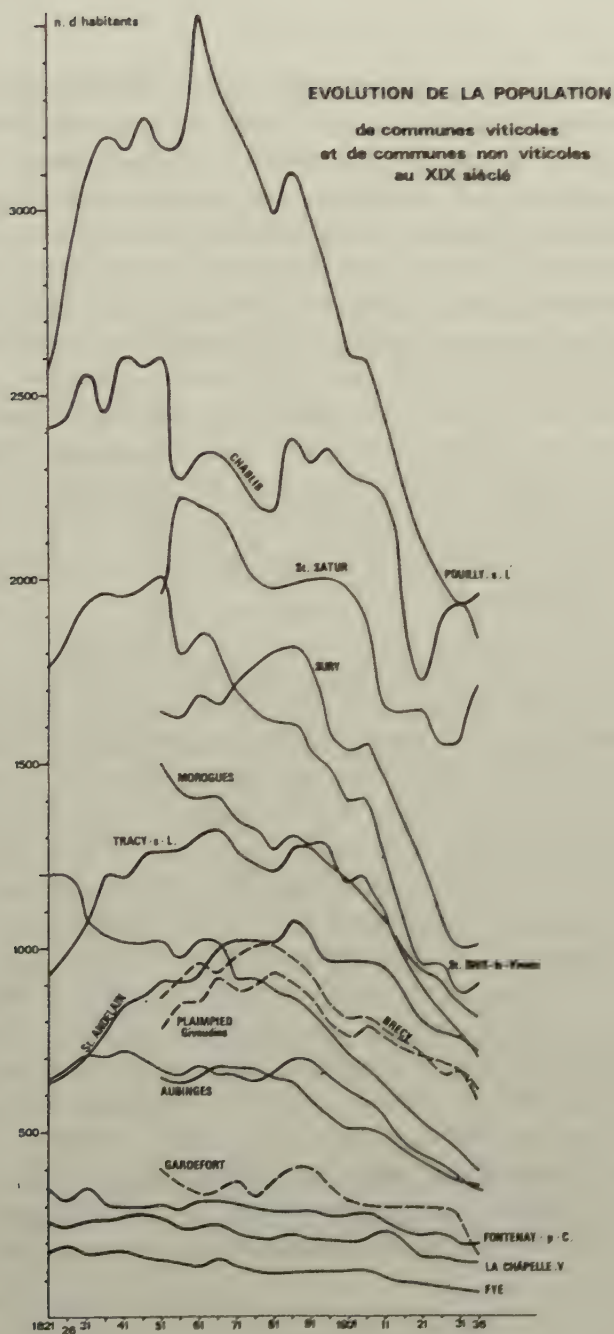
On cherchait partout des recettes complémentaires : travaux de ballast sur la ligne de chemin de fer à Pouilly, récolte et expédition de fruits (pêches, cerises) à Pouilly, Sancerre, Saint-Bris, petit élevage un peu partout, plus marqué par la spécialisation en Sancerrois où de nombreux ménages de vignerons élevaient deux à trois chèvres. A Reuilly, l'industrie de la lingerie à domicile a connu alors un grand développement et l'on assure encore aujourd'hui que les revenus qu'elle a procurés ont permis de résister pendant la crise.

b) Aspects démographiques

On ne peut pas légitimement affirmer que la crise phylloxérique a déclenché un exode important. La coïncidence entre la destruction des vignes et le départ des habitants n'est nette qu'à Quincy dont la population, après avoir stagné de 1851 à 1886, amorce une baisse en 1891 et chute entre 1891 et 1896 où elle passe de 1005 à 885 personnes, pour se maintenir au-dessus de 850 jusqu'à la Première Guerre. Il faut y voir l'effet de la proximité de Vierzon dont les industries sont un foyer d'appel pour la main-d'œuvre masculine jeune.

Nulle part ailleurs nous ne pouvons relever pareille coïncidence; cependant toutes les communes viticoles perdent une partie de leur population pendant la crise; parmi les cas les plus caractéristiques retenons ceux de Bué et de Ménétréol où la population viticole est très largement prédominante, où les agriculteurs sont peu nombreux, où il n'y a pas d'industrie. Bué perd 126 habitants entre 1886 et 1896, soit 14 % de la population, mais le mouvement, masqué par une petite augmentation entre 1881 et 1886 a pris naissance au cours de la période intercensitaire 1866 - 1872; de 1866 à 1881, Bué avait déjà perdu 47 habitants. Analysons ce mouvement : de 1861 à 1872, période où s'opère le renversement de tendance, Bué a perdu 3 habitants, résultante d'un gain de 27 (1816 - 1866) et d'une perte de 30 (1866 - 1872). Durant la même période, le bilan naturel a présenté un solde positif de 72 individus; on doit donc admettre qu'il a été annulé par un bilan migratoire négatif : 75 personnes ont quitté Bué.

Entre 1872 et 1881 la perte totale de population est de 17 individus. Le bilan naturel a toujours un solde positif (+47); l'émigration a continué prélevant 64 personnes : au total 139 seraient parties en vingt ans. Dans les vingt années suivantes, qui englobent la crise du phylloxéra, précoce pour Bué, par rapport à l'ensemble du Sancerrois, la commune perd 156 habitants; mais au cours de cette période, le bilan naturel est passé d'un solde positif à un solde négatif, la résultante étant un déficit de 8 individus. L'émigration apparente aurait été de 148 personnes, à peine plus importante qu'entre 1861 et 1881.



GRAPHIQUE N° 12

Dans les mêmes conditions, Ménétréol a perdu 113 habitants en quinze ans, mais là aussi, le début de la chute date des années 1866-72 et la perte de population a été proportionnellement plus importante entre 1872 et 1881 - 94 habitants en dix ans - que dans les quinze années suivantes. La grosse hémorragie démographique de Ménétréol se situe entre 1896 et 1901, traduite par une perte de 124 habitants, au moment même où la population de Bué se stabilise; mais après avoir gagné vingt habitants entre 1901 et 1906, les cinq années qui suivent retirent à Bué 17 % de ses habitants.

Multiplier les exemples reviendrait à collectionner des cas d'espèces. S'il s'agit des bourgs, même difficulté : Chablis perd plus de 100 habitants entre 1896 et 1901 après en avoir gagné 116 dans la période intercensitaire précédente; la chute de 1901 à 1906 se réduit à 25 pour atteindre son plus haut niveau entre 1906 et 1911 où se situe également la plus grande perte de Saint-Satur en Sancerrois.

Avant de tirer des conclusions de ces observations diverses il convient de suivre le mouvement démographique dans les communes non viticoles des régions encadrantes. Le Pays Fort n'atteint son maximum de population qu'en 1886 (ensemble du canton de Vailly), plus tard pour certaines communes : Barlieu en 1891, Assigny en 1896. La décroissance devient alors générale, avec une accélération nette entre 1906 et 1911, mais ce n'est qu'après la Première Guerre que le dépeuplement s'amplifiera pour aboutir en 1968 à une densité de 19 habitants, représentant moins de la moitié de celle de 1851. Le canton de Sancergues, en Champagne berrichonne voisin de celui de Sancerre culmine en 1881 et décroît très lentement jusqu'à la Première Guerre, mais certaines de ses communes évoluent comme celles du vignoble : Etréchy perd 111 habitants, soit 12 % de sa population entre 1891 et 1901, alors que sévit le phylloxéra dans les vignobles voisins de Sancerre et de Menetou - Salon. Lugny-Champagne perd 11 % entre 1881 et 1896, évoquant le cas de Bué. Des phénomènes démographiques semblables affectent donc, au même moment, des communes viticoles et des communes céréalières. Cette constatation suffirait pour interdire d'attribuer au phylloxéra la responsabilité de l'exode

rural qui se manifeste dans les vignobles. Les destructions de l'insecte n'ont pas pu avoir un effet direct et immédiat sur le comportement de la population puisqu'elles ont procédé selon une lenteur relative et qu'elles étaient alors admises comme inéluctables à moyen terme par la majorité des vigneron. En outre, on comprendrait mal l'intensité de l'effort initial de reconstitution si l'on faisait du phylloxéra la cause primordiale des départs à la fin du siècle. Comment, et pourquoi aurait-on planté à Sancerre plus de vignes qu'il n'y en avait auparavant ? Comment les propriétaires de Chablis auraient-ils entretenu les leurs, alors même qu'elles demandaient beaucoup plus de soins qu'autrefois, si l'exode avait raréfié les vigneron à tâche ?

La crise phylloxérique, dans les vignobles septentrionaux, se manifeste à un moment où l'exode rural, amorcé vingt-cinq ans auparavant, c'est-à-dire beaucoup plus tôt dans ces pays vigneron à très fortes densités que dans certaines des régions encadrantes (Pays-Fort par exemple) prend un rythme qui se généralise à l'ensemble de la campagne. Les terroirs viticoles, déjà fragmentés en parcelles menues au début du siècle, le sont bien davantage aux environs de 1885 (II0); le sauvetage des petits héritages exige qu'ils ne soient plus partagés entre tous les enfants. Toutes les familles nombreuses se délestent : souvent ce sont les aînés des garçons qui partent; ainsi chez ce vigneron à Bué, où sur quatre enfants ne demeurent au village que le cadet des garçons et une fille. Les deux autres émigrent en 1899 et en 1902 dans la banlieue parisienne; l'aîné trouve un emploi dans une usine de Saint-Denis, l'autre est recruté comme ouvrier à la Compagnie du Gaz de Paris. Mais ce n'est là qu'une vision simplifiée, car ces deux garçons n'ont jamais qu'accessoirement trouvé place sur l'exploitation familiale : avant l'exode vers la ville, à la vingtaine passée, ils en ont connu un autre, à court rayon, vers les domaines de la Champagne berri-chonne.

On ne peut pas trouver de preuve de l'abandon d'exploitants viticoles devant le phylloxéra. Les marginaux, possesseurs d'une petite vigne, ayant

II0. Voir chapitre suivant.

leur occupation principale hors du vignoble ont plus aisément et plus facilement cédé leurs parcelles que les vignerons. A Pouilly, le domaine du Nozet s'est agrandi de nombreuses petites parcelles entre 1895 et 1904, comme il l'avait déjà fait en 1842 - 1947, profitant de l'abandon de très petits producteurs.

A Chablis, la comparaison des matrices cadastrales de 1913 et de 1830 montre que si beaucoup de propriétaires ont émigré, ils ont gardé peu de vigne. Le cas est net pour les propriétaires parisiens : en 1830, parmi les propriétaires forains de Chablis, vingt résident à Paris, un à Versailles, sept d'entre eux ont de la vigne, au total 6,39 hectares. En 1913, les propriétaires résidant à Paris sont 36 ; 20 autres sont dans la région parisienne, la plupart en proche banlieue. Quatorze d'entre eux possèdent de la vigne, soit 12,77 hectares ; mais sur ce total, 6,46 hectares appartiennent à deux membres de familles chablisiennes qui tiennent d'importantes propriétés en vigne.

Le phylloxéra n'a donc pas bouleversé la société viticole des vignobles de qualité du sud-est parisien ; la friche n'a pas pris la place de la vigne ; à Sancerre, Pouilly, Quincy, des superficies équivalentes, voire supérieures à celle du milieu du XIXe siècle étaient encépagées en 1910. Chablis avec quelque retard, en partie dû à une défense prolongée des vignes françaises poursuivait la reconstitution de son vignoble. Au début, comme à la fin de la crise, les mêmes familles de vignerons étaient à l'oeuvre. La terre à vigne n'avait pas été bradée, il n'y avait pas eu de concentration du patrimoine au bénéfice de quelques uns.

Il est d'autant plus difficile d'attribuer au phylloxéra seul une part, même limitée, des transformations qui se sont produites dans les vignobles entre la fin du XIXe siècle et la première guerre mondiale, qu'en même temps que lui, et plus durablement, ont sévi des maladies cryptogamiques qui ont entravé l'effort de reconstitution, non seulement par les coûts élevés des moyens employés pour s'en défendre, mais par les pertes de récolte qu'elles ont occasionnées. Les attaques de mildiou, d'oïdium, de botrytis, etc.... sont beaucoup plus liées aux conditions climatiques que ne l'était le développement du phylloxéra, d'où ce caractère brutal, inattendu, des invasions

cryptogamiques selon les caprices du temps. De belles récoltes ont été détruites à deux mois des vendanges. Certes, dans de nombreux cas, on pourrait objecter aujourd'hui que les traitements avaient été insuffisants parce que souvent trop tardifs, ou trop peu nombreux lors des périodes humides et chaudes.... Il n'en reste pas moins vrai que le découragement des vignerons s'est manifesté devant les ravages du mildiou et que ses attaques répétées en 1909 et 1910 succédant à de très graves gelées printanières ont entraîné bien des abandons et sans doute suscité bien des départs : il n'était plus possible alors d'envisager l'avenir avec optimisme quand les ressources financières, amoindries par le phylloxéra, étaient à ce point obérées par une série d'années ou médiocres ou désastreuses du fait d'une conjonction extraordinaire des agents destructeurs de la vigne. Alors sans doute peut-on mettre en relation les vides qui se creusent dans la population et les difficultés nouvelles des vignobles et comprendre que Chablis perde brusquement 238 habitants - plus de 10 % - entre 1906 et 1911, période la plus noire de ces vignobles.

Mais des transformations plus profondes s'opèrent dans les premières années du siècle, conséquences de la reconstitution, donc du phylloxéra, et plus encore peut-être, des maladies cryptogamiques.

c) Aspects techniques et économiques.

Le vignoble reconstitué n'est pas une réplique de l'ancien ; son seul point commun, essentiel il est vrai, réside dans son encépagement ; mais les vieilles variétés de vinifera sont maintenant greffées sur du bois américain, ce qui exclut la possibilité de provigner partout où cet usage était traditionnel. Par voie de conséquence, toute vigne entre dans une rotation de longue durée et devient dès sa création, un des éléments d'un assolement : pratique toute nouvelle, sauf à Chablis où elle préexistait au phylloxéra et qui modifie fondamentalement la structure des exploitations de Sancerre, de Pouilly, de Quincy ou de Saint-Bris. On ne peut plus concevoir, sans obérer l'avenir, des terroirs viticoles homogènes. L'abandon du provignage a changé l'aspect des vignes où il était pratiqué auparavant ; le cas du Sancerrois est typique à cet égard : les plantations s'y faisaient en ligne,

mais la multiplication des ceps aboutissait à un aspect "en foule" vingt ou trente ans plus tard.

Les systèmes de taille anciens conduisaient presque au même résultat par la multiplication des échelas supportant les quatre bras des ceps taillés "en gobelet" ou selon le mode chablisien dans lequel quatre "bras" couraient près du sol, obliquement aux lignes de "treilles" et étaient redressés dans l'intercep le long d'autant de "passeaux".

Jamais ou presque ne s'était posée dans ces vignobles la question du travail à l'aide d'animaux. Le docteur GUYOT mentionne l'utilisation d'une charrue vigneronne à Coulange-la-Vineuse (III), mais c'est un exemple qui semble ne pas avoir été suivi, et, dans les premières années du XXe siècle, un grand propriétaire, déjà plusieurs fois évoqué, nous apporte la preuve, dans les cahiers qui concernent le travail de ses vignes, que toutes les façons y sont faites à la main, dans des plantations nouvelles dont certaines sont conduites sur fil de fer, ce qui est alors une grande innovation.

Celle-ci est la conséquence directe, non pas de la reconstitution mais des maladies cryptogamiques et des traitements nouveaux auxquels elles obligent le viticulteur. La lutte contre l'oïdium, mettant en oeuvre des masses modestes de soufre, s'était accommodée du travail à la main. Les bouillies cupriques utilisées contre le mildiou et le black-rot exigeaient au contraire la manipulation d'importants volumes de liquide ; le transport ne pouvait pas se faire à dos d'homme. Le traitement au début de la lutte, au moins dans les petites parcelles, consistait à projeter la bouillie à l'aide d'un balai de genêt, mais dans les grandes exploitations, des moyens plus rapides étaient indispensables. Les pulvérisateurs à plusieurs jets, portés par un animal bête, pouvaient seuls résoudre ce problème; encore fallait-il que les chevaux ou les mulets puissent passer entre les rangs de vigne, à une époque de végétation particulièrement fournie.

C'est sous la pression de cette nécessité qu'on a modifié le mode de conduite de la vigne. A Chablis, les sarments ont été palissés le plus près possible de la ligne des ceps, puis dans la ligne elle-même. L'emploi du fil de fer, remplaçant les échelas a commencé à se répandre à Chablis et en Ni-

vernaïs, et bien plus timidement en Sancerrois.

La nouvelle disposition des vignes a permis l'utilisation d'outils attelés. Le travail extrêmement pénible de préparation du sol avant la plantation a incité les vignerons à se servir d'un animal de trait, partout où cela était possible : "Le défoncement à la pioche est très difficile, très fatigant et très long. Cependant, comme les parcelles à planter sont fréquemment de petites étendues, entourées de vignes déjà développées et situées parfois dans des côtes à forte pente, un grand nombre de vignerons défoncent avec cet outil" en Sancerrois (II2). Tout naturellement on a songé ensuite à exécuter les façons à la charrue. En 1908 on peut noter qu'à Sancerre "le labour à la charrue prend une extension nouvelle chaque année et sera bientôt effectué partout, les parties escarpées faisant seules exception". (II3); mais cela ne sera possible que si l'on écarte davantage les vignes. Dans l'Yonne quelques innovateurs veulent aller plus loin et préconisent une houe interceps : elle ne peut-être adoptée à Chablis "malgré le désir de modifier la vieille routine" à cause de "la taille longue usitée ici" et des échelas nombreux qu'elle nécessite. (II4).

On voit nettement les implications du travail attelé : tous les vignerons ne possèdent pas un animal de trait; ceux-ci ont toujours été rares dans ces vignobles. Aussi "les vignerons qui n'ont pas d'animaux font labourer par ceux qui en possèdent, soit en payant une somme convenue, soit en s'engageant à fournir leurs services pour d'autres travaux". (II5). De nouveaux liens de dépendance se créent ainsi entre petits vignerons et viticulteurs-agriculteurs mieux pourvus. A la sujétion des pressoirs s'ajoute celle des labours et des transports de produits anticryptogamiques. Et le paiement en temps de travail engendre un déséquilibre dans le calendrier des tâches qui

II2. R.V. T. XXX 1908 p. 64.

II3. R.V. ibid p. 65.

II4. R.V. T. XXXII 1909 p. 300.

II5. R.V. T. XXX 1908 p. 94.

risque souvent d'être fort préjudiciable au petit vigneron, requis aux moments de presse.

Une autre conséquence de cette première mécanisation de la viticulture réside dans l'abandon des pentes trop fortes pour l'animal. Certes, tant que la main-d'oeuvre reste abondante et bon marché les grands propriétaires chabliens, dont la plupart n'ont pas d'animaux, font exécuter tous leurs travaux à la tâche ou à la journée comme par le passé : piochage, transports de terre dans les vignes, recourent à la seule force de l'homme. Pour les traitements on prend un ouvrier et un cheval à la journée. Mais les labours attelés se généralisant, la main-d'oeuvre devenant plus rare et plus chère dès avant la Première Guerre, mais surtout durant le conflit, peu à peu les pentes les plus fortes sont abandonnées : une grande partie de la côte de Blanchot à Fyé n'est pas replantée et, en Sancerrois commence l'abandon de nombreux terroirs qui avaient été reconstitués : l'Orme-au-Loup, les pentes de Chavignolet, celles de Marloup à Bué. En revanche, on plante de la vigne très bas, mais surtout sur les parties relativement planes des territoires communaux : les "replats" chabliens, les fonds de vallons; d'une manière générale, les vignes, se serrent autour des villages....

Moins visibles, mais tout aussi importantes, tout aussi graves - car les changements amorcés qui viennent d'être évoqués sont lourds de conséquences pour l'avenir - sont les implications économiques des crises de la viticulture. En un mot, comparée à la vigne ancienne, la vigne reconstituée coûte cher.

La plantation suppose l'achat de porte-greffes dont les plus onéreux, en ce début de siècle sont justement les 41 B, ceux-là mêmes qui auraient permis une reconstitution avec le moins de risque d'échecs dans la plupart des cas. En 1898 les riparia valent 160 à 170 f le mille; en 1902, d'après le cahier d'un viticulteur, les mourvèdre sont à 170 f, mais le plant greffé revient au double; en regard de quoi, mille "chapons" (pieds racinés) de beunois ne coûtent que 5 f.

Avant le phylloxéra on fumait peu les vignes, sauf au moment de la plantation et du provignage; les injections de sulfure de carbone ont été accompagnées de fumures abondantes puisqu'on avait reconnu que c'était un

moyen de mieux assurer la défense contre l'insecte. Avec la reconstitution l'usage des engrais est devenu habituel. En Sancerrois on utilise le fumier de ferme mais aussi les gadoues de la ville et des engrais phosphatés; les "engrais potassiques commencent à fixer l'attention" en 1908 (II16).

La lutte anticryptogamique ajoute un poste de dépenses qui augmentent d'année en année. Chez un grand propriétaire de Chablis, celles-ci s'élevaient à 393 f en 1898, soit un peu plus du dixième de tous les frais afférents à la conduite de l'exploitation, vendanges et réparations de tonnellerie comprises; la défense contre le phylloxéra par le sulfure de carbone a coûté la même année 658 f, soit au total 1051 f pour la lutte contre les ennemis de la vigne. En 1912 la défense anticryptogamique, désormais seule, s'élève à 1351 f sur un total de dépenses de 6507 f, pour 5,2 hectares de vignes en production.

Ces dépenses sont relativement plus lourdes pour le propriétaire qui fait exécuter les traitements par des tâcherons à l'époque des journées chères - 4,50 f à 5 f à Chablis en juin-juillet contre 2,50 en janvier. Mais le fait même de devoir traiter est pour le petit vigneron, non seulement une contrainte onéreuse, mais une cause de privation d'un revenu complémentaire : beaucoup de vigneron de Pouilly et du Sancerrois allaient faire la moisson en Champagne berrichonne durant le mois de juillet et une partie du mois d'août. De plus en plus, avec la recrudescence du mildiou il va falloir choisir : ou risquer de perdre une récolte, ou veiller et perdre une recette nécessaire pour les ménages de petites gens.

Souvent cette obligation de lutter contre le mildiou a eu des conséquences décisives pour les grands propriétaires non résidents. Nous avons pu consulter le livre de comptes du maître vigneron qui avait la charge de la vigne de la Perrière à Verdigny. Elle appartenait avant 1910 à un marchand de vins parisiens. Durant plusieurs années le bilan de la gestion est toujours déficitaire; la vigne est alors vendue au vigneron qui la cultivait : désormais chaque exercice se clôt par un solde positif.

Partout où régnait ce système de gestion de la vigne, à Quincy, à Reuilly et surtout en Sancerrois, les grands propriétaires se sont défait de leurs vignes dont les coûts d'exploitation étaient, semble-t-il devenus trop

élevés. Après la guerre, la grande propriété foraine ne sera plus représentée en Sancerrois. Les ventes de vignes - beaucoup plus rares il est vrai - qui ont lieu à Chablis jusqu'à la fin de la première guerre, ressortissent du même phénomène, mais le mouvement est, là, beaucoup moins marqué, parce que le vignoble est encore solidement tenu par des propriétaires résidents qui surveillent de très près leurs vignobles, président eux-mêmes aux achats de produits, contrôlent les horaires de leurs vignerons, dans la mémoire desquels ils ont laissé une solide réputation de dureté. (II7).

* * *

A la veille de la grande guerre, un vieux vignoble de qualité a définitivement cédé la place à un vignoble jeune qui en est l'héritier direct. Trente ans de crises, non pas successives mais simultanées, ont bouleversé la géographie viticole du sud-est du Bassin Parisien. Tout au long de cette histoire de difficultés accumulées, les flots viticoles de qualité ont résisté mieux que les grandes trainées de vignes communes; à la différence des régions voisines, rien n'y révèle l'incertitude de la voie à suivre : que les choix qui avaient assuré une très ancienne renommée fussent être, à quelques ajustements près, ceux de l'avenir, n'a jamais nourri la moindre incertitude à Chablis, à Pouilly, à Sancerre, à Quincy ou à Reuilly.

Les sociétés viticoles qui tiennent ces vignobles ne sont pas sorties démantelées des crises redoutables qui les ont frappés. Elles ont au contraire, à cette occasion, affermi leur emprise sur le bien qu'elles cultivaient; certes les réserves humaines se sont taries et après l'élan des premières replantations, des échecs, puis des conditions techniques nouvelles ont conduit à des abandons, et de longues bandes de friches ont commencé de diviser des terroirs jadis homogènes, à franger le haut des versants où les vieux pierriers ont été masqués par les broussailles.

Mais le germe des vignobles actuels est né de cette période si dure : jamais auparavant la conscience collective de l'identité de chacun d'eux ne s'était manifestée comme elle a commencé de le faire alors, à Chablis surtout, mais aussi à Sancerre et à Pouilly, inaugurant le long cheminement

II7. Voir chapitre suivant.

au terme duquel seront définies les différentes aires d'appellation d'origine contrôlée.

Cette histoire, riche d'évènements, n'est cependant qu'un épisode dans la longue histoire des vignerons. Il faut maintenant remonter un peu dans le temps pour prendre la mesure d'une continuité que les crises de la fin du XIXe siècle n'ont pas rompue.

CHAPITRE III

LA SOCIÉTÉ VITICOLE DU XIX^e SIÈCLE

L'observation des vignobles qui demeurent aujourd'hui dans le sud-est du Bassin Parisien a révélé la permanence d'exigences qui ont permis le maintien d'une production de qualité. Les crises et leurs séquelles ont frappé la société viticole sans la bouleverser profondément ; les désastres, comme les sollicitations à spéculer sur un autre type de produit, se sont émoussés sur un bloc social résistant qui a, jusqu'alors, assuré la pérennité sans grand appel aux ressources humaines extérieures : le groupe, de génération en génération, a perpétué les mêmes patronymes.

Une telle permanence ne peut s'expliquer, en première hypothèse, que par les rapports particuliers qui ont été anciennement créés entre l'homme et la terre. Le groupe des viticulteurs d'aujourd'hui, très amenuisé, met en valeur un espace dont il est presque totalement propriétaire et qui s'inscrit sans grande lacune dans l'aire viticole ancienne où vivaient des populations deux à trois fois plus nombreuses.

C'est l'histoire de l'appropriation du sol qu'il convient maintenant d'esquisser, au moins dans un passé proche - moins de deux siècles - où les documents sont assez abondants et assez précis pour donner un sens à une étude menée sur un espace très restreint.

Peut-être est-ce, d'entrée de jeu, réduire abusivement la question ; mais "la répartition de la propriété est à la base de la structure sociale des campagnes". (I), et c'est parce que nous disposons, grâce au cadastre, d'un document de grande valeur que nous allons tenter de comprendre l'ancienne société viticole en examinant avec une insistance particulière, le groupe des propriétaires.

I. LAURENT (R). Histoire économique et sociale de la France, T.III 2 p. 629

A. Les documents et leur utilisation

I. Le cadastre napoléonien.

a). Difficultés inhérentes à l'étalement de sa mise en oeuvre.

Etablir l'étude de la société viticole sur l'exploitation des documents cadastraux impose un certain nombre de contraintes et de limites ; la durée de sa mise en oeuvre (1807-1851) est le principal obstacle dont il convient d'examiner les conséquences lorsqu'il s'agit de fixer l'image de la propriété à une date précise. Pour notre propos, il serait intéressant de pouvoir partir de l'époque révolutionnaire, non seulement parce que la répartition de la propriété y a subi une mutation importante quoique partielle, mais parce que, au moins depuis les toutes premières années du XIXe siècle, le vignoble est entré dans une phase d'extension qui n'a été perturbée que par la crise de l'oïdium au début des années 1850, et surtout par la crise phylloxérique à partir de 1870. Malheureusement aucun document, au moins généralisable à une petite région, à un ensemble de dix ou vingt communes, n'existe avant 1820, dans les vignobles qui font l'objet de cette étude. Le plan cadastral d'Auxerre - un des plus anciens - a été dressé en 1809 et l'état de sections correspondant, en 1811, mais il faut attendre 1830 pour avoir les documents cadastraux dans le Chablisien. En Sancerrois les opérations ont été plus précoces et les matrices de la plupart des communes étaient en service en 1824. A Menetou-Salon, les relevés ont été complets après 1830 et à Pouilly-sur-Loire, en 1839. Faut-il, dans ces conditions, renoncer à broser un tableau qui, seul, peut donner une image suffisamment approchée de la propriété et sans lequel toute digression sur ce sujet serait vaine ? Car ce qui est en cause, c'est la possibilité de regrouper sous un même nom les divers éléments d'une propriété unique, rencontrés dans des communes différentes ; nous récusons en effet la validité d'une méthode qui s'entendrait au relevé des propriétés établi dans des cadres strictement communaux : ce ne serait pas seulement falsifier la réalité, mais lui substituer un leurre. La preuve en sera suffisamment donnée par la présentation des résultats des regroupements que nous avons opérés dans les deux plus grands des vignobles étudiés : Chablis et Sancerre. Mais auparavant, pour-quoi ce choix ? offre-t-il dans chacun des deux cas, des garanties suffisantes

en ce qui concerne essentiellement la possibilité de comparer les documents cadastraux des différentes communes qui constituent ces vignobles ?

Une remarque préliminaire s'impose : une étude sans faille de la propriété dans le domaine des sept vignobles aurait exigé le relevé intégral des données retenues -dont-il sera question plus bas - au moins dans toutes les communes comprises aujourd'hui dans les aires d'appellation contrôlée, soit une soixantaine. Le travail n'a porté que sur la moitié à peine ; il s'y est ajouté des vérifications partielles sur le reste du champ de l'enquête. Il en est résulté une économie de temps d'environ deux mille heures : on sait en effet quelle masse, au sens le plus matériel du terme, représentent les documents cadastraux en général et que cette masse, en pays viticole, se trouve considérablement accrue du fait de l'extrême parcellisation du sol. Mais s'agissait-il de réaliser une économie de temps lorsqu'il a été décidé de faire un choix ? nullement , mais de considérer ce qui pouvait être présenté comme une démonstration... Il fallait donc, avant même de savoir si les documents en permettraient l'étude, retenir les deux vignobles qui s'étendaient sur un champ assez vaste pour qu'on eût la chance d'y découvrir un noyau viticole inconteste, que ses caractères propres isoleraient des régions périphériques, alors que des marges importantes, établissant la transition, livreraient les formes d'une dégradation progressive de ces caractères. Seuls Chablis -vingt - et une communes - et Sancerre - treize communes - répondent pleinement à ces exigences : Quincy est isolé, dans la Champagne berrichonne ; Reuilly est dans la même situation en dépit de six autres communes, au demeurant peu viticoles, qui gravitent autour ; Menetou-Salon retrouve peut-être aujourd'hui une tradition ancienne, mais surtout par imitation du voisin Sancerrois ; au sud d'Auxerre, seules trois communes - Chitry, Irancy, Saint-Bris - ont gardé une vocation viticole nettement affirmée, à laquelle s'adjoint désormais l'arboriculture ; Pouilly enfin, répond aux conditions requises ; malheureusement son premier cadastre date de 1839 et nous paraît un peu tardif. Néanmoins il a été analysé en détail.

b). Méthode et hypothèses de travail

- Détermination du champ de la collecte des données.

Les cadastres du Sancerrois ont été dépouillés sur les documents conservés dans les mairies. Un seul est demeuré introuvable, celui de Veaugues. Son examen aux Archives Départementales, n'aurait pu être qu'une consultation sommaire parce que réalisée obligatoirement sur place, sans rapport avec les relevés exécutés pour les autres communes ; Veaugues, presque tout entier dans la Champagne berrichonne, possède deux hameaux de tradition viticole, sur les territoires desquels les vigneron de Bué et de Crézancy avaient sûrement quelques parcelles : celles-ci manqueront dans la présentation générale des propriétés en vigne ; nous le rappellerons le moment venu.

Les matrices cadastrales du Sancerrois ont été établies entre 1822 et 1824, les états de sections et les plans étant, naturellement, antérieurs de quelques années. Ces dates sont satisfaisantes ; les incertitudes des documents cadastraux dressés avant 1820 sont maintenant dépassées ; à la sécurité de la source s'ajoute la proximité, toute relative - une trentaine d'années - de l'époque des grandes mutations foncières de 1791-1793. Enfin une condition indispensable est pleinement réalisée : dans onze communes les documents sont rigoureusement contemporains ; à Sainte-Gemme seulement, ils sont antérieurs de deux ans.

En Chablisien, la propriété a été étudiée dans dix-sept communes qui, toutes appartiennent à l'aire d'appellation contrôlée actuelle : Collan avait été exclue d'emblée, son seul hameau viticole, Rameau, cultivant surtout des vignes sur Fleys ; Chemilly-sur-Serein et Ligny-le-Châtel étaient trop extérieures pour être d'une quelconque utilité dans ce que nous voulions montrer.

Il faut rappeler tout de suite, avant toute analyse, que ces deux cas pris comme exemples - Sancerrois et Chablisien - se présentent dans des situations fondamentalement différentes : ainsi que nous l'avons vu plus haut (2), au début du XIXe siècle, le vignoble de Chablis est noyé dans une masse viticole qui submerge une grande partie du département ; il est dominé par les pôles viticoles auxerrois et tonnerrois qui le cernent à l'ouest et à l'est ; dans de telles conditions, la superficie en vigne dans chaque commune ne constitue pas un critère de discrimination,

comme c'est au contraire le cas en Sancerrois. Mais Chablis a toujours été marqué par une originalité fondamentale : son encépagement en char-donnay comme seul cépage de qualité (3) ; il convient d'ajouter que son renom a toujours été fondé sur la qualité des vins produits par la côte des Grands Crus et, secondairement, par quelques "climats" dont la notoriété était bien établie. Dès lors il a semblé intéressant de voir jusqu' où s'interpénétraient les propriétés en vigne de Chablis et des environs. Cette interpénétration cesse très vite ; elle est presque nulle dès la troisième couronne de communes autour du bourg central, et l'appropriation vraiment foraine, sans être inexistante, est dérisoire, autre opposition de taille avec le Sancerrois. Dans le cadre retenu, la date des documents n'a pas constitué un obstacle sérieux : 1830 pour Chablis et les communes voisines du même canton ; 1826 pour la Chapelle Vaupelteigne ; 1834 pour Fleys. Les liens entre ces deux dernières communes étant inexistant en matière de propriété, l'écart des dates est ramené à quatre ans, par référence à celle du cadastre chablisien.

Aux dix-sept communes du vignoble de Chablis qui ont constitué le champ d'étude de la propriété en 1830, nous avons adjoint celles d'Auxerre et de Saint-Bris pour essayer de comprendre l'absence de certains phénomènes qui s'étaient très fortement révélés en Sancerrois : main-mise extérieure sur le vignoble, attraction exercée par le vignoble de qualité sur des pays viticoles de moindre renom. Dans les deux cas il s'agissait de pôles viticoles considérables : 1 500 hectares de vigne à Auxerre, près de 1 000 hectares à Saint-Bris.

- La collecte des données

Nous avons fait pour les communes retenues dans le champ de l'investigation, un relevé nominal de toutes les cotes de propriété existant à l'origine de la matrice cadastrale, sur deux listes distinctes, l'une pour les propriétaires domiciliés sur la commune, l'autre pour ceux qui sont domiciliés ailleurs. A côté du numéro de folio, l'état-civil le plus complet possible a été transcrit pour lever l'obstacle de nombreuses homonymies : les nom et prénoms, le surnom, toujours mentionné en Sancerrois, ou la filiation (fils de ..., Veuve de ...) ou, en Chablisien ,

l'indication des nom et prénoms du beau-père puisque dans la très grande majorité des cas, la propriété est affaire d'hommes mariés. Les "filles" ou les "garçons", ou encore les "mineurs" peu nombreux, ont été distingués selon leur état, de même que les veuves, aux contingents importants.

Le lieu de résidence a été relevé dans tous les cas, y compris pour les propriétaires domiciliés sur la commune : l'obligation est évidente pour Sancerre dont les deux hameaux, Chavignol et Amigny ont des caractères, non seulement très distincts du bourg, mais différents d'un écart à l'autre ; elle ne l'est pas moins pour des communes à vocation mixte comme Sury-en-Vaux et Crézancy, dont une partie est en Pays-Fort et l'autre dans le vignoble ; elle est nécessaire aussi pour les rares écarts - moulins, fermes - de Chablis ou de Saint-Bris, mais aussi pour Bué où, en dépit d'un habitat apparemment groupé, le "bourg" se juxtapose à Venoize, le "village".

Les renseignements sont moins sûrs, plus fragmentaires, moins précis en ce qui concerne les "professions" : certaines matrices donnent toujours la profession, d'autres s'en tiennent à des mentions qui distinguent les "propriétaires", les commerçants, les artisans, et dans ce cas les professions agricoles semblent sous-entendues quand elles ne sont précisées. Sur les marges des vignobles apparaissent des "laboureurs" et des "manouvriers", quelquefois des "fermiers". Toutes ces appellations concernent des gens dont la tâche essentielle est étrangère à la vigne. Restent les "vignerons", nommés ou sous-entendus ; ils constituent partout le gros des propriétaires, au moins par leur nombre. Qui sont-ils exactement ? La littérature du XIX^e siècle nous éclaire suffisamment sur ce sujet ; le "vigneron" est celui qui travaille les vignes d'un propriétaire, à la tâche ou à la journée. Tous ceux qui entrent dans le cadastre ont au moins franchi un premier pas hors du prolétariat de la vigne. Même devenus indépendants, ils restent longtemps "vignerons" et peut-être selon les lieux passeront par les étapes de "maître-vigneron" ou "patron-vigneron" ou "vigneron-propriétaire" avant d'accéder à la classe, reconnue par la notoriété publique, des "propriétaires". Car ce titre, rare, semble bien partout désigner les individus qui tirent de la terre un revenu ou une rente sans prendre part aux travaux agricoles.

Les individus identifiés, restent les biens : on sait que les matrices de la première génération ne comportent pas de tableau récapitulatif

pour chaque "compte", de la superficie possédée, ni du revenu cadastral. Ces indications se trouvent aisément sur le "tableau récapitulatif des propriétaires de la commune " qui clôt le dernier volume de la matrice d'origine. Ce tableau est un recensement des propriétaires à la date de la mise en oeuvre du cadastre. Il n'a ensuite été tenu à jour que de loin en loin, soit par une refonte générale de la liste, soit par des adjonctions de noms, sans indications de date, mais parfaitement décelables parce qu'elles n'apparaissent pas dans l'ordre alphabétique, ni dans l'ordre numérique, et qu'elles sont d'une autre main. Seul le tableau d'origine est utilisable ; lorsqu'il s'agit de ne relever que des chiffres globaux de propriétaires, il permet de le faire d'une façon extrêmement rapide. Ce n'était pas notre fait, et il ne nous a servi que dans les cas, extrêmement rares, où nous pouvions hésiter sur l'existence dès l'origine, de tel ou tel propriétaire.

Pour le reste, comme il s'agissait d'isoler la vigne au sein de chaque propriété, nous avons additionné, sur chaque compte, toutes les parcelles de vigne qu'il contenait, travail sans doute fastidieux (4) mais indispensable qui, à son terme, a révélé la répartition exacte de la vigne. Par simple soustraction de la superficie totale on obtient facilement la superficie de terres labourables dont se compose chaque propriété, car les bois, d'une part, les prés, d'autre part, rares dans toutes nos régions de vignobles, se retrouvent par masses importantes entre les mains d'un petit nombre de propriétaires ; leur présence a toujours fait l'objet d'une mention spéciale.

Dès le départ il nous est apparu que le tableau de la répartition de la propriété foncière devait être conforté par celui de la propriété immobilière - maisons d'habitation, mais aussi bâtiments agricoles et surtout, pressoirs. Notre but étant, par l'examen de la propriété, de préciser la hiérarchie sociale au sein des vignobles que nous étudions, celle-ci nous semble devoir essentiellement s'exprimer par des liens de dépendance décelables à l'intérieur du corps social. Le plus immédiat et le premier sensible de ces liens apparaît entre le possesseur de vigne et celui qui

4. A Chablis : 3 410 parcelles de vigne ; dans l'ensemble du vignoble environ 15 000 ; la seule section A de Sancerre comporte près de 7 000 parcelles, dont la moitié en vigne.

la travaille. Mais tous les vignobles du sud-est du Bassin Parisien connaissent dès le début du XIXe siècle au moins une large appropriation paysanne de la terre. On pourrait croire que les distinctions entre grands et petits propriétaires n'ont qu'un sens très atténué, impression renforcée par la modestie générale des superficies. En fait, l'acquisition progressive de terre à vigne, qui assure à partir d'un hectare et demi le plein emploi de la famille restreinte, ne lui assure pas pour autant l'indépendance économique et, par voie de conséquence, l'indépendance sociale. La vigne à vin ne fournit pas un produit directement commercialisable au loin ; une première transformation est au moins nécessaire pour laquelle il faut utiliser un pressoir. Au début du XIXe siècle c'est un instrument de très grandes dimensions que seuls quelques uns possèdent. Le propriétaire d'un pressoir a un contrôle absolu sur la vendange qu'il traite : il connaît les quantités aussi bien que les qualités récoltées ; il a sur la partie du vignoble qui passe par son entreprise une vision à partir de laquelle il peut élaborer une démarche économique dont il est le seul maître. Car le propriétaire de pressoir est souvent un négociant local, intermédiaire obligé du commerce vers les villes : à Saint-Bris il y a 27 pressoirs pour plus de 1 000 propriétaires qui cultivent 958 hectares de vigne, à Auxerre 51 pressoirs pour 1590 hectares de vigne. En outre chaque vigneron ne dispose pas d'une cave ou d'un petit bâtiment pour y loger le vin recueilli, surtout dans les bourgs et à Auxerre où tout une partie de la ville est peuplée de vignerons. C'est une situation qui livre absolument le petit récoltant au négociant local, ou à celui qui dispose de bâtiments à louer. Il en va de même du logement des gens. Tous ne sont pas propriétaires de leur maison d'habitation et la location de celle-ci, au prix d'un loyer dont le paiement est en quelque sorte garanti par les récoltes de vin, suppose également tout un réseau de liens de dépendance qui ne compte pas pour peu dans la stabilité du corps social.

Mais comment opérer un relevé des maisons qui ait un sens économique et social ? nous l'avons fait directement par le biais du revenu cadastral affecté à chaque maison d'habitation. On sait que dans chaque commune les "maisons" sont classées en un certain nombre de catégories, en général de six à neuf, chaque classe étant affectée d'un revenu cadastral décroissant de la première à la dernière. Mais les revenus cadastraux ne sont pas comparables d'une commune à l'autre. Il faut se contenter d'une

hiérarchie établie indépendamment, dans chaque commune. Le procédé a l'avantage de révéler qui possède les maisons importantes, grosses bâtisses bourgeoises qu'on peut encore voir dans les bourgs et les villages, avec leur jardin, parfois leur parc ; solidement construites, entretenues par des propriétaires aisés, elles ont fort bien traversé le temps et elles sont encore aujourd'hui, restaurées, modernisées, les pièces maîtresses du patrimoine immobilier de nos vignobles.

Mais surtout, c'est la répartition des maisons qui est intéressante, car elle est sensiblement différente de celle de la terre ; nous le verrons en détail, mais nous pouvons dire tout de suite que la concentration de la fortune immobilière entre les mains des non-paysans, "bourgeois", commerçants, artisans, contraste singulièrement avec une répartition, non égalitaire certes, mais beaucoup plus étalée, de la terre à vigne.

- Etablissement d'un fichier des propriétaires (Document n° 18)

Une fois les listes de propriétaires établies pour chaque commune, un regroupement sur fiches individuelles des portions de propriété dispersées sur deux ou plusieurs communes a pu être entrepris. Les données recueillies lors du dépouillement des matrices cadastrales ont été reprises intégralement, sans aucune suppression. Chaque fiche est sous le titre de la commune de résidence du propriétaire ; elle comporte les nom, prénoms, surnom, filiation, profession de celui-ci. Différentes colonnes donnent : la domiciliation de la propriété, le numéro du compte, la superficie totale, la superficie en vigne, les maisons et pressoirs, éventuellement le revenu cadastral. Cette dernière donnée n'a pas une utilité générale : elle sert à repérer les plus gros propriétaires par leur "poids" fiscal, qui induit à la notion de notabilité.

Jusqu'à présent une question généralement débattue dans les ouvrages qui consacrent à l'étude de la propriété une part de leur développement (5) n'a pas été évoquée : celle d'un seuil minimum de superficie. Il y a été implicitement répondu : les relevés ont été exhaustifs et les chiffres n'ont pas été "arrondis" dans les calculs, s'ils le sont forcément dans la présentation des résultats, pour ne pas encombrer le texte de centiares

5. En particulier : J. BONNAMOUR - Le Morvan, la Terre et les Hommes.
A. DUGRAND - Villes et campagnes du Bas-Languedoc.

Fiche de propriétaire

CHAGLIS		GILAIN-HOCHET Auguste Louis Marie Joseph Louis				
		F°	ST	SV	M	RC
* C.	245	14 95 20	4 14 60	70 12 20		
CHICHÉE	234	1 24 20	pr.			85 45
* F.E.	277	3 38 20	2 55 70			105 97
* L.C.V.	125	1 33 00	1 38 70			54 74
Fontenay	127	2 95 70				20 11
		25 02 40	8 39 00			

En haut, au recto :

F° : folio de la matrice
ST : superficie totale
SV : superficie en vigne
M : revenu cadastral des
maisons d'habitation.
(P: pressoir-revenu
cadastral de l'appareil
et du bâtiment qui l'abrite).
RC : revenu cadastral

L'astérisque précédant le
nom d'une commune renvoie
au verso pour le détail
des parcelles de vigne
possédées sur cette com-
mune. (Le renseignement
n'existe que dans les cas
significatifs.)

Ci-contre : verso de la
fiche.

L.C.V.	C. 334	Fouch.	V.	41 30	revenu
	403	-	V.	21 40	de famille
	404	-	fr.	7 10	Griffay
	407	-	V.	32 20	de 1873
	408	-	f.	11 80	→ 1907
	411	-	V.	33 90	
	412	-	f.	14 30	

F.E.	B. 307	Des des Chapelles	V.	74 10	
	322	-	V.	70 90	
	533	Des de M. de M. de	V.	10 40	
	603	M. de M. de	V.	62 60	
	662	-	f.	7 80	
C. 154	d. de Brechay	V.	27 70		
				285 70	

Chaglis	A. 35	Puisse	V.	92 30	
	143	"		49 50	
	273	Grévenvillers		31 60	
	625	Clos		47 90	
	724	Valmur		1 31 00	
B. 757	Vaux clos			28 70	
845	Couron			30 80	
F. 1486	Petite Dienne			18 20	
20 10	"			9 10	
				4 44 60	

qui n'ont alors plus aucune valeur ni aucun sens.

Par la nature même de sa production, le vigneron entre dans le circuit commercial à partir de quantités extrêmement modestes puisqu'il ne réserve pas à sa consommation personnelle un vin de qualité ; cela justifie qu'on relève jusqu'aux superficies les plus petites, d'autant que la possession d'une parcelle de vigne est alors le premier maillon d'une chaîne qui maintient le vigneron à la terre. Dix à quinze ares de vigne permettent à un "garçon" d'espérer épouser une fille de vigneron déjà bien établi. La possession d'une vigne a donc un sens social au moins aussi important que son sens économique. Et lorsque nous verrons des "manouvriers" du Pays-Fort posséder une ou deux journées de vigne autour de Sancerre, à cinq, dix, douze kilomètres de chez eux, ne pourrions-nous évoquer, pour expliquer pareille anomalie, l'attraction du modèle culturel de la vigne ?.

Ceci dit, il convient maintenant de livrer à un examen critique la réalisation des deux fichiers, du Sancerrois et du Chablisien : quelle marge d'erreur comportent-ils ? quelle marge d'erreur ont-ils évitée par rapport à une méthode qui s'en serait tenue à la juxtaposition de résultats communaux, sans regroupements ?

Le but étant la connaissance de la propriété réelle des propriétaires qui composent la société des vignobles étudiés, il est évident que ce but ne peut être atteint pour tous les propriétaires. Les bourgeois ont souvent des biens ailleurs ; les vigneron eux-mêmes, surtout ceux qui résident dans des communes marginales, ont sans doute quelques champs en dehors du vignoble, ainsi quelques-uns de Sury-en-Vaux ont-ils des terres à Subligny, ou ceux de Beine à Venoy : mais cela ne touche qu'un petit nombre et des superficies minimales ; surtout, il ne s'agit jamais de vigne. Le phénomène prend seulement quelque importance à Reuilly, à Quincy et à Menetou-salon ; il est lié soit à l'étroitesse du vignoble, soit à la disposition du relief et au découpage communal. Il est au contraire presque nul à Saint-Bris, dans le centre du Chablisien et du Sancerrois, et à Pouilly.

Au contraire, il est fréquent que des agriculteurs résidant hors des vignobles, aient dans ceux-ci des parcelles de vigne et même des parcelles de terre (voir la carte des forains propriétaires de vignes en Sancerrois). De ces propriétaires nous ne connaissons que ce qu'ils

N. Fonction	NOM	PROFSSIONS TITRES ou fonctions.	LIEU ou domiciles politiques.	ARRONDISSEMENT de perception des revenus, payés les contributions ou dégrèvés.
276	Lauvajat	Jean-Joseph	Sancerre	Sancerre Thiaucourt
277	Labadie	Jean Baptiste	Saint-Satur	Sancerre Coudré (Nièvre)
280	Lepoy	François	Sancerre	Jalogues Sancerre Sancerre Sancerre Thiaucourt
281	Marcab	Alexandre	Id	Les Aiz Sancerre Sancerre Saint Martin Thiaucourt
282	Meunier	Pierre	Id	Orvy (Loir et Cher)
283	Monnoir	Etienne	Sens-Baujeu	Sancerre Thiaucourt
284	Moreux	Pierre	Jalogues	Jars Vailly
285	Pommereau (de)	Marcelin	Sens-Baujeu	Jalogues
286	Poupardin	Jean-François-Elisabeth	Sancerre	Jars Bentillonmont
287	Quillier	Pierre	Saint-Satur	Sancerre Sury-la-ai Sancerre Sancerre Sury-la-ai Thiaucourt
288	Raffestin	Jacques	Jalogues	Jalogues
289	Regault	François-Symphorien	Sancerre	Aubigny Coudré Henricmont Jalogues Jalogues Sancerre Thiaucourt
290	Serreau	Jacques	Saint-Satur	Jars Sancerre
291	Tacher (le baron de)	Benjamin-Marie	Saint-Bouais	Jalogues Thiaucourt Belleme (Orne)
292	Triboulet de Mainbrey		Sancerre	Sancerre

Suite du canton

NATURE ET QUANTITÉ DES CONTRIBUTIONS				TOTAL		OBSERVATIONS.
Fonct.	Mobili.	Porte et Fonct.	revenu.	des contributions par section.	des contributions par section.	
89 71 38 84	14 81	6 37		116 396 62	407 51	
161 33 245 85	20 29	16 94		198 66 245 85	444 41	
7 58				7 58		
177 19 215 93	10 95	4 90	34 91	277 19 266 74	733 32	
254 29				254 29		
365 99 64 44				365 99 64 44		
108 86 5 94				108 86 5 94	1381 85	
237 17 497 36				237 17 497 36		
47 60 305 96	18 68	7 18		73 46 305 96	377 42	
97 69 218 17	7 55	12 35		117 59 208 17	385 76	
657 46	5 72	1 31		664 55	664 55	
1755 19 1476 51		57 16		1812 25 1476 51	3288 86	
561 2	10 94	7 35		561 2	454 73	
100 24 655 62	17 76	11 38	54 55	185 93 655 62	1043 06	
193 86 9 25				193 86 9 25		
359 47	6 57	9 60		375 64	375 64	
8 97 303 24				8 97 303 24		
127 65				127 65	781 35	
37 80 66 61	12 88	1 46		107 50 66 61		
96 66				96 66		
145 93 91 00	10 18	5 69	53 37	145 93 160 11	306 07	
917 25 91 16				917 25 91 16	1008 65	
600 24				600 24		
489 10				489 10	489 10	

de Sancerre.

possèdent dans les vignobles, mais nous pouvons nous faire une idée de ce qu'ils sont socialement par la profession qui leur est attribuée, "laboureur " ou "manouvrier" ou même "domestique". On retrouve là une vieille distinction entre ceux qui travaillent à l'aide d'un attelage et ceux qui n'ont que leur bras.

Ceux dont le "profil social" est le plus difficile à tracer se retrouvent sous la dénomination vague de "propriétaires" ou simplement sous l'indication d'une fonction administrative (maire, conseiller de préfecture, etc...). Les plus importants d'entre eux figurent sur les listes de l'électorat censitaire, s'ils paient au moins trois cents francs de contributions. Dans ce cas on connaît les lieux divers où ils sont imposés, le montant de leurs impositions et par là même on a une idée de l'ampleur de leurs propriétés. Mais cela ne concerne qu'un petit nombre de personnes. (Document N° 19)

Erreurs, ou plutôt lacunes acceptées, l'imperfection de la documentation recueillie laisse cependant peu d'obscurité sur la question de la propriété dans nos vignobles. Mais pour en avoir une vision à peu près exacte il était indispensable d'opérer des regroupements intercommunaux. Le moment n'est pas venu d'examiner les résultats ; donnons cependant une idée de l'erreur qu'on aurait introduite sans fichier, en prenant le cas de Chablis : 705 cotes concernent des gens résidant dans la commune ; dans les autres communes, 1214 concernent également des propriétaires de Chablis, soit au total 1919 ; or, ces 1919 cotes sont affectées à 823 propriétaires ; mais 190 de ces propriétaires n'ont rien en dehors de Chablis et 118 habitants de Chablis ne possédant rien dans leur commune de résidence, sont propriétaires dans des communes voisines.

C'est là un aspect purement statistique. Les conséquences sur le tableau économique et social de la population sont autrement importantes : en Sancerrois la cote moyenne est de 1,45 hectare, alors que la propriété moyenne s'élève à 2,10 hectares, soit 50 % de plus, et ceci en dépit de très nombreuses petites cotes de forains, qui abaissent les deux moyennes, mais surtout celle de la propriété, puisque ces cotes d'étrangers au vignoble ne sont que des fragments de propriétés. Donc une propriété minimisée dans des proportions inacceptables si on la considère dans des cadres communaux, et qui conduirait à des interprétations gravement erronées : tel grand propriétaire de Chablis possède au total 104,71 hectares dont le

quart en vigne répartis sur huit communes ; le maximum de son emprise est à Chablis : 23 hectares dont 8 de vigne, surtout en bons climats, ce qui fait déjà de lui un propriétaire important, mais sans commune mesure avec ce qu'il est réellement : un personnage qui requiert le travail à temps complet d'une trentaine de familles et qui étend sa domination foncière sur toutes les bonnes côtes du Chablisien, par les vignes proprement dites et les réserves de terre qui les côtoient. A une toute autre échelle, évoquons un cas qui se présente souvent : celui d'un propriétaire moyen dont la superficie en vigne, 1,30 hectare permet l'indépendance : c'est en effet la mesure du travail possible d'un ménage qui a en outre un peu de terre pour cultiver quelques légumes et un peu de grain pour la nourriture ; ici, au total 2,60 hectares. Terres et vignes, dispersées sur quatre communes n'apparaissent jamais suffisantes pour conduire à une autre explication que celle d'un propriétaire parcellaire obligé de recourir au complément de revenu d'un travail à tâche. Et c'est peut-être là le résultat le plus intéressant du regroupement intercommunal des propriétés, que d'éliminer, en les intégrant à un ensemble, un grand nombre de petite cotes qu'on serait tenté d'assimiler à de petites propriétés.

Le tableau de la répartition de la propriété foncière et immobilière à une époque précise n'est qu'une étape dans notre démarche ; précieux, mais incomplet parce qu'il laisse dans la nuit tous ceux qui ne possèdent rien, parce qu'il n'éclaire pas les formes antécédentes des propriétés qu'il nous livre, le cadastre invite à la consultation d'autres documents susceptibles d'éclairer ce qu'il ignore.

II. Autres documents utilisés

Le cadastre révèle une large appropriation paysanne de la terre au début du XIXe siècle et l'évolution qu'il nous permet de suivre jusqu'à nos jours, étend progressivement cette appropriation à la quasi totalité du sol. Quand le mouvement enregistré a-t-il pris naissance ? Sans espérer une réponse nette, on peut au moins chercher à éclairer la question plus loin dans le passé. Deux types de documents nous le permettent, l'un et l'autre très fragmentaires :

- Des actes notariés divers - obligations, actes de vente de terre, contrats de mariage, contrats de partages anticipés, contrats de démisions, etc - recueillis dans diverses familles en assez grand nombre, plusieurs centaines pour une période qui s'étend du milieu du XVIIIe siècle à la fin du XIXe, jettent des lueurs sur la propriété paysanne avant et après la Révolution, donnent quelques indices sur des mutations faites toujours au bénéfice de vignerons, montrent comment, par une politique rigoureuse de mariages entre gens issus de familles vigneronnes, le bien essentiel, la vigne, ne s'égare ni ne s'effrite. Ils confirment l'étroite endogamie que révèlent les patronymes des matrices cadastrales et illustrent la multiplication des cotes paysannes observée du début à la fin du XIXe siècle.

- Les procès-verbaux de vente des biens nationaux donnent la mesure de la mutation foncière qui dès 1791 disperse les biens ecclésiastiques et se poursuit jusqu'au début du XIXe siècle, à des rythmes irréguliers et très ralentis par la réaffectation des biens des émigrés. Les renseignements qu'on en tire dépassent de beaucoup la nomenclature des acquéreurs.

A partir des procès-verbaux, l'inventaire des biens expropriés peut-être dressé. Cela donne une idée des transferts opérés ; l'indication de la "nature de propriété" et de sa localisation est doublement intéressante : elle permet d'évaluer l'importance de la vigne dans la mutation générale et aussi la valeur de cette vigne par la situation dans tel lieu-dit ou climat : il n'est pas indifférent de savoir qu'une part importante des vignes ecclésiastiques se trouvaient sur la côte des Grands Crus à Chablis, sur celles des Monts Damnés et de Chêne-Marchand en Sancerrois, c'est-à-dire sur les meilleurs terroirs.

Le détail des opérations de vente qui se succèdent depuis l'affichage, la mise à prix et les premières enchères jusqu'aux surenchères aboutissant à l'adjudication du bien, livre au passage les noms des enchérisseurs et ceux des propriétaires qui ont déjà pris pied dans tel ou tel lieu-dit et qui, souvent cherchent par un nouvel achat, à étendre un flot préexistant.

Les prix payés, la différence, parfois considérable, entre le prix arrêté par les experts et les dernières enchères, révèlent à la fois des luttes très âpres et les possibilités financières des enchérisseurs. Mais une fois encore ces documents nous ramènent aux propriétaires, et même seulement à quelques-uns d'entre eux. Ils sont muets sur la vie de cette société dont ils éclairent les éléments privilégiés. L'histoire sociale, le fonctionnement de l'économie, nous échapperaient complètement sans les lumières qu'apportent d'autres sources, très disparates celles-là, et souvent dues au hasard :

- Ce sont d'abord les carnets de vignerons et des cahiers et registres d'un "propriétaire". Chaque document est très différent de l'autre et leurs dates s'échelonnent de 1818 à 1935.

Le plus ancien a été trouvé à Bué, en Sancerrois. Ses quatre - vingt dix pages ont été photographiées dans la famille même qui le conserve. Ce sont les comptes d'un vigneron à tâche qui travaille pour un propriétaire noble résidant à Bourges. Année par année, le document couvre la période 1818-1842 ; outre les travaux des vignes, tous les travaux de cave, y compris les réparations de tonnellerie, y sont consignés avec le prix de chaque opération. Le vigneron-tonnelier vendait au moins une partie des vins récoltés : on a ainsi une série de prix entre 1825 et 1842. Au total, document d'une rare richesse pour la quantité de détails chiffrés qu'il fournit en série continue sur un quart de siècle (voir photographie de deux pages du carnet). Trois autres carnets ont été trouvés à Pouilly : le premier - 1864-1872 - concerne les dépenses ménagères d'une famille et, globalement, chaque mois, le revenu du travail fourni. Les deux derniers couvrent la période 1880-1918. L'un est réservé aux comptes de vente de raisin frais expédié à Paris (Pouilly a développé à partir de 1850 sa production de chasselas), l'autre, au milieu de renseignements de tous ordres, pour nous sans intérêts, illustre les hésitations dans les choix de la reconstitution et suggère la recherche de ressources annexes à laquelle s'est livré le vigneron pour traverser la crise phylloxérique.

Ce sont là, malgré tout, trouvailles menues auprès de ce qu'a livré Chablis : d'abord une série de petits cahiers où sont consignés les comptes

Memoire de Romble Boïn vigneron
de M. Gassault de Fussi dem. arde
je fais la quantité de quarante-trois
journées et demie de vignes à raison de 4 F 10
sous l'année. Et je m'oblige d'a-
mender deux cents (de) provins par an pour le loyer,
à commencer pour l'année 1818.

J'ai reçu de M. Pinard propriétaire
à Bué Régisseur de M. Gassault
suivant sa lettre du 13 janvier 1818 -
Donc j'ai reçu du dit Pinard pour la
façon des dites vignes

Savoir

1 ^o	le 15 janvier	40 ^l	40 ^l
2 ^o	le 14 février	10 ^l	10 ^l
3 ^o	le 20 avril	30 ^l	30 ^l
4 ^o	le 1 ^{er} juin	18 ^l	18 ^l
5 ^o	le 14 juin	5 ^l	5 ^l

La 1ere page du carnet de comptes d'un vigneron de Bué

Mémoire de Romble Boïn vigneron de M. Gassault de Fussi
demeurant à Bué

Je fais la quantité de quarante-trois journées et demie de
vigne à raison de 4 F 10 sous l'année. Et je m'oblige d'a-
mender deux cents (de) provins par an pour le loyer, à
commencer pour l'année 1818.

J'ai reçu de M. Pinard propriétaire à Bué, Régisseur de M.
Gassault suivant sa lettre du 13 janvier 1818

Donc j'ai reçu du dit Pinard pour la façon des dites
vignes - Savoir

1 ^o	Le 15 janvier	40 F	4 ^o	le 1er Juin	18 F
2 ^o	Le 14 février	10 F	5 ^o	le 14 juin	5 F
3 ^o	le 20 avril	30 F			

Compte de mon maître de 1835.
 plus avoir reçu 116 F pour du vin que j'ai vendu - 116 F
 Dans les jours d'avant j'ai envoyé à mon maître
 par son cocher la somme de - - - - - 500 F
 J'ai reçu de la vente de votre vin la somme de - - 500 F
 Plus avoir perçu le 4 octobre la somme de - - - - 150 F

Compte de mon maître de 1835.
 pour trois jours et demi à faire des fossés le
 long des pierriers et sortir des pierres dans les
 vignes pour - - - - - 3 F 50
 pour avoir relié et soutiré votre vin au mois de
 mars - - - - - 12 F
 pour le cercle et l'osier - - - - - 6 F 30
 pour avoir soutiré trois pièces de vin vieux - - 0 F 75
 pour une filière que j'ai fait placer chez vous - 6 F 50
 pour façon des vignes - - - - - 229 F 50
 Plus avoir fait 582 provins au dessus des
 façons - - - - - 58 F 10
 pour avoir fumé 532 provins - - - - - 79 F 80
 Compte de la vigne de la Perrière pour façon - - 30 F
 Plus avoir fait 72 provins au-dessus des
 façons - - - - - 7. 20
 Pour deux journées pour porter de la terre du bas en
 haut - - - - - 2 F 00
 Pour avoir fumé la vigne - - - - - 10 F 00

Autres pages du même carnet de comptes

A gauche : Compte de mon maître de 1835

Plus avoir reçu 116 F pour du vin que j'ai vendu - 116 F
 Dans les jours d'avant j'ai envoyé à mon maître
 par son cocher la somme de - - - - - 500 F
 J'ai reçu de la vente de votre vin la somme de - - 500 F
 Plus avoir perçu le 4 octobre la somme de - - - - 150 F

A droite : Compte de mon maître de 1835

Pour trois jours et demi à faire des fossés le
 long des pierriers et sortir des pierres dans les
 vignes pour - - - - - 3 F 50
 Pour avoir relié et soutiré votre vin au mois de
 mars - - - - - 12 F
 Pour le cercle et l'osier - - - - - 6 F 30
 Pour avoir soutiré trois pièces de vin vieux - - 0 F 75
 Pour une filière que j'ai fait placer chez vous - 6 F 50
 Pour façon des vignes - - - - - 229 F 50
 Plus avoir fait 582 provins au dessus des
 façons - - - - - 58 F 10
 pour avoir fumé 532 provins - - - - - 79 F 80
 Compte de la vigne de la Perrière pour façon - - 30 F
 Plus avoir fait 72 provins au-dessus des
 façons - - - - - 7. 20
 Pour deux journées pour porter de la terre du bas en
 haut - - - - - 2 F 00
 Pour avoir fumé la vigne - - - - - 10 F 00



Aujourd'hui 13 Décembre 1856

Moi François Dujon demeurant
aveux jeunehuge de planter et encauder
deux Dares de terre dite fuyage d'aucune
lieu dit bœvelon moyennant la somme
de deux cent francs pour quatre années
consecutives et je garantis la vigne
et si j'ai manque des produits je me
charge la cinquième année de les faire
avoir. Contre et Moi encauder je payerai
les fater de la vigne la cinquième année
et pour le Chapon je le fournirai
ex Ceste deux Miel que le dit encauder
fournira fait entre nous

plane et terre triciot
et terre romain

Bien pour le second encauder
François Dujon
Jeunehuge
Jehan

Contrat de travail d'un vigneron de Vaux
(Auxerrois).

La plantation sera faite pour deux tiers en Tresseau
et pour un tiers en romain (césar).

Chapon : portion de sarment utilisée comme bouture.

denrée : environ 8,4 ares.

d'un maître-vigneron qui gère les vignes, les terres et prés d'un propriétaire bourgeois ; la série est continue de 1890 à 1918, époque essentielle puisque c'est exactement celle de la crise phylloxérique et de la reconstitution : les charges de la défense puis de la replantation du vignoble y sont très claires. Un seul regret : le nom de celui qui tient ces cahiers n'apparaît jamais.

Ensuite, dans le même esprit, trois gros registres intitulés "mes vignes" d'un propriétaire-négociant, pour la période 1912-1935. La composition de la propriété y est donnée par le détail, de sorte que pour chaque pièce de vigne on connaît la contenance, le lieu-dit, la provenance (donation partielle, acquisition par contrat de mariage ou par achat), l'année de plantation, la nature du cépage et celle du porte-greffe ; et cela, pour 9,02 hectares de vignes (le reste de la propriété comporte moins d'un hectare de terre et de friches dans les mêmes lieux-dits).

Les "accidents survenus au cours de l'année" sont mentionnés pour chaque vigne, ainsi que les traitements, les terrages, les fumures et les dates des travaux traditionnels : ruellage, taille, paisselage, baissage, déruellage et piochage, essoumassage, accolage, etc. Suivent alors les comptes de chaque vigneron, et enfin le bilan des dépenses et des recettes après l'indication détaillée du volume et de la valeur de la récolte.

Si tout ce qui concerne le commerce du vin, depuis sa collecte chez les producteurs jusqu'à la redistribution aux clients, n'apportait rien à la connaissance de la société, ce ne serait pas le lieu de parler ici d'un document volumineux lui aussi trouvé dans un grenier de Chablis : une vingtaine de gros registres de quatre cents à six cents pages où sont consignés les achats et les ventes de vin de plusieurs générations de propriétaires-négociants, pour une période qui s'étend, avec quelques lacunes, de 1851 à 1950. La mention très précise de la provenance des vins (le "climat" est donné pour les crus les plus réputés) ajoute un élément à la connaissance de la hiérarchie sociale.

Enfin des documents de portée plus générale et d'inégale valeur ont été consultés : les rapports de l'enquête de 1866, des délibérations de conseils municipaux, souvent fastidieux et de peu d'utilité, les cahiers du Doyenné de Pouilly-sur-Loire, parfois riches d'indications concrètes,

les statuts et les listes de membres des confréries de Saint-Vincent, les statuts des syndicats à partir de 1884. A la fin du siècle, la crise dominante du phylloxéra, l'apparition de "maladies" récentes ou encore inconnues, puis, sans vraie rémission, l'écho de la grande crise nationale de mévente, la première guerre et ses suites, bousculent si violemment la vieille société traditionnelle qu'il a paru indispensable de réserver une place spéciale à l'étude des crises et de leurs conséquences : on a vu quels documents nouveaux ont été utilisés pour tenter de comprendre cette époque de profond désarroi.

Essayons maintenant de voir comment a vécu cette société, en utilisant au mieux les témoignages qu'elle nous a laissés. Mais fixons d'abord le double cadre que constituent la masse des hommes et celle des biens fonciers, dans lequel elle s'est exprimée.

3. LES HOMMES

I. Des densités humaines élevées jusqu'au milieu du XIXe siècle.

Jusqu'aux environs de 1850 la population augmente dans tous nos vignobles. C'est un fait général, mais qui porte à des valeurs parfois très hautes des densités déjà élevées au début du siècle. Bué, en Sancerrois, a 138 habitants au kilomètre carré en 1836, Saint-Bris 63 ; il y en a 130 à Coulange-la-Vineuse, 110 à Chablis, 89 à Sury-en-Vaux. C'est beaucoup plus qu'aux alentours immédiats : 25 habitants à Préhy, 27 à Veaugues. Cette population n'a nulle part atteint son maximum ; elle continue de croître, mais à des rythmes variables : une baisse générale s'amorce dans les vignobles de l'Yonne sitôt après le milieu du siècle, et l'enquête de 1866 traduit les inquiétudes des propriétaires devant la raréfaction de la main-d'oeuvre ; le maire de Vincelles se plaint de "la rareté des bras et de la cherté de la main-d'oeuvre". Il voudrait que l'on renvoyât "pendant les grands travaux des champs un certain nombre de soldats dans leurs foyers" (6).

Le maximum de population est atteint dès 1841-46 dans les vignobles

6. Enquête agricole - 1866 - Yonne. Arrondissement d'Auxerre.

de l'Yonne, plus tard dans ceux de la Nièvre et du Cher : en 1856 à Saint-Satur et à Crézancy, en 1866 à Bué. Les bourgs et petites villes culminent à des dates diverses : Chablis en 1841, Pouilly en 1861, Sancerre en 1881. Il serait plus exact de parler d'une longue stagnation, très nette en Sancerrois entre 1851 et 1891, agrémentée d'augmentations et de diminutions successives dans le Chablisien, mais à laquelle se substitue dans la vallée de l'Yonne, une baisse continue à partir de 1861. Après 1890 la diminution de la population est beaucoup plus rapide : Bué perd un tiers de ses habitants entre 1891 et 1911, Irancy, un quart ; les bourgs ne sont pas épargnés : Sancerre-ville perd 623 habitants sur 2749 ; Saint-Satur, le cinquième de sa population. Chablis fait exception, avec un dixième de perte. Nous avons vu que ce mouvement n'affectait pas que les vignobles (7).

En fait, le sommet très aplati de la courbe enregistre une forte impulsion démographique de la fin du XVIIIe et du début du XIXe siècle, due à une natalité élevée ; de 1800 à 1850 elle est de 30 à 35 %, à Sancerre (8) ; la mortalité, elle aussi très élevée, se tient cependant entre 25 et 30 %, et laisse donc un large excédent naturel. Aussi ce double phénomène se traduit-il par la jeunesse de la population : à Bué en 1836, sur un total de 873 habitants, 374 soit 43 % ont moins de vingt ans (9).

En 1890, le bilan naturel est encore positif sauf à Irancy-Saint-Bris ; néanmoins la diminution générale de la population est amorcée : lente décroissance à Saint-Satur, à Bué, à Sancerre ; au contraire, Verdigny croît jusqu'en 1891, et la chute apparaît brusquement. Quoi qu'il en soit, l'exode a commencé de vider les vignobles, lentement au début du siècle, plus rapidement ensuite quand, après 1860 les grands travaux à Paris, le développement de l'industrie dans la vallée de l'Yonne (extraction de la pierre pour Paris), les chantiers de chemins de fer, ont sollicité la main-d'oeuvre en surnombre. Ce n'est qu'après les crises du tournant du siècle qu'on peut parler d'un départ massif d'adultes jeunes dont la cohorte, est

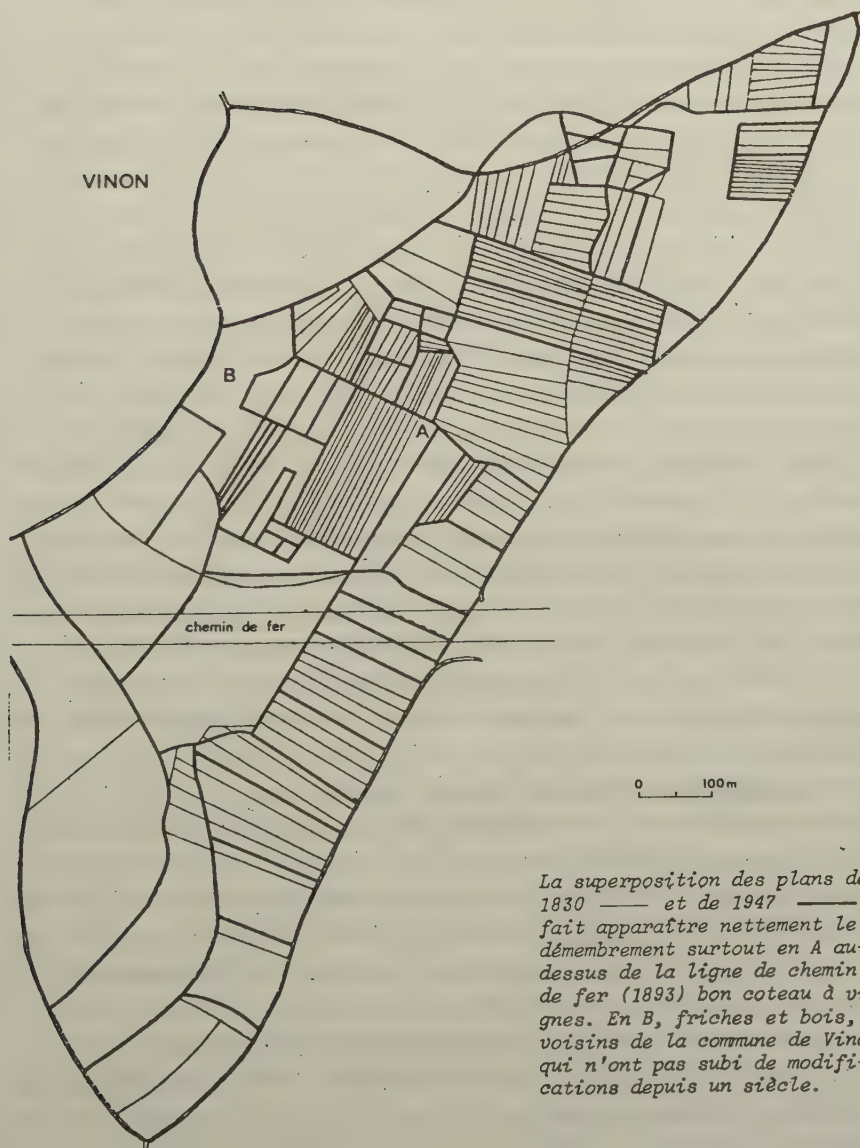
7. Voir chapitre précédent

8. Registres d'Etat Civil - Mairie de Sancerre

9. Cher - Archives départementales - Recensement de la population de 1836 (série M.)

LE DEMEMBREMENT DANS LE VIGNOBLE SANCERROIS

Une feuille du plan cadastral de Thauvenay



désormais trop nombreuse pour que tous puissent espérer accéder à la propriété de la vigne ; d'où le brusque vieillissement des vignobles : la chute brutale du nombre des mariages à Saint-Satur à partir de 1894 traduit bien ce fait ; la baisse de la natalité n'apparaît que trois ans plus tard (15 ‰) ; elle s'accuse tout à coup en 1902 (12 ‰). (10) Elle avait été préparée depuis longtemps par une moindre fécondité des mariages, puisqu'à Saint-Satur, entre 1857-1866 et 1877-1886, la moyenne des naissances rapportées à chaque ménage créé pendant les mêmes périodes, était tombée de 3 à 2,7.

En somme , à la fin du siècle, les densités humaines dans les vignobles sont peu différentes de ce qu'elles étaient entre 1820 et 1830, c'est-à-dire l'époque pour laquelle nous pouvons établir un constat précis de la répartition de la propriété. Mais la composition par âge de cette population s'est beaucoup modifiée: les adultes sont plus nombreux parce qu'il y a plus de gens âgés (en 1891 à Verdigny, 20 personnes sur 550 ont plus de 75 ans ; il n'y en avait que 5 sur 873 à Bué en 1836) et parce que les naissances, moins nombreuses, n'entretiennent plus les proportions élevées d'enfants qui caractérisaient la population du début du siècle. Dans une société pour laquelle la propriété de la terre est une motivation essentielle d'enracinement, une telle évolution conduit à un morcellement des héritages dont le parcellaire viticole offre un témoignage concret (carte n° 31). Mais les limites techniques et économiques de ce processus, vouent à l'exode tous ceux qui demeurent hors du lot des bénéficiaires.

II. Les catégories professionnelles dans les vignobles

Les noyaux humains sont de composition variée, selon leur taille et, lorsqu'il s'agit d'un habitat polynucléaire, selon leur situation sur le territoire communal ; notamment la distinction entre un centre municipal et un ou plusieurs "villages" se traduit par la concentration dans le "bourg" des quelques services et commerces dont est dotée la commune. Le cas de Sury-en-Vaux en 1836 est, de tous, le plus typique à cet égard ; on sait que le territoire, morcelé par des vallons qui échancrent la côte, est occupé par une série de gros hameaux dont chacun "commande" un ou plusieurs terroirs ; au centre, le bourg, autour de sa grosse église,

abrite tous les artisans et commerçants de la commune : 43 pour 19 vignerons seulement ; puis 14 domestiques, filles de quatorze à vingt-cinq ans, et quelques femmes âgées qui travaillent à la journée. (II) Dans les écarts il n'y a guère que des "vignerons" avec quelques domestiques et quelques "manoeuvres", le terme désignant ici des hommes, mais surtout des femmes âgées (plus de soixante-cinq ans) ; les "laboureurs" apparaissent au contact du plateau. A Bué, sur 206 professions relevées sur la liste nominative de 1836, on trouve 116 vignerons, 39 cultivateurs (sans doute ceux qui ont le plus de terre labourable) et 51 autres professions. Celles-ci représentent donc un quart du total, ce qui est beaucoup pour une commune aussi nettement spécialisée dans l'activité viticole.

Dans ces gros villages, de mille à quinze cents habitants, Ménétréol, Bué, Sury-en-Vaux, se retrouve la même diversité professionnelle : les métiers liés à l'activité agricole, ici essentiellement des tonneliers ; il y en a neuf à Bué et quatre dans le bourg de Sury-en-Vaux ; leur rôle dépasse alors la réparation ou la fabrication de la vaisselle vinaire ; ils soutirent le vin, entretiennent les tonneaux ; les vins sont souvent vendus logés dans des fûts neufs, d'où une activité incessante des tonneliers qui, dans les années de grosse récolte ne peuvent suivre la demande . Quelques maréchaux-ferrants ensuite, mais relativement peu nombreux dans ces régions où la culture principale se fait à bras. De même il y a peu de voitures ; un charron y suffit. Un autre groupe de métiers assure les besoins en vêtements, en chaussures : tisserands, tailleurs, couturières surtout nombreuses parce qu'on répare beaucoup, sabotiers et cordonniers, sont les éléments constants de ce groupe. L'alimentation est moins bien représentée, sauf pour ce qui constitue l'essentiel de la nourriture, le pain. Dans le vignoble, on ne cuit pas soi-même son pain comme dans les domaines ; on fournit souvent de la moûture au boulanger, qui la travaille. Des bouchers existent dans les plus gros villages, mais on consomme encore peu de viande, et Thauvenay ne connaît pas ce genre de commerce. Enfin il y a partout un ou plusieurs aubergistes ou cabaretiers. Voilà les professions alors les plus généralisées. Outre les commerçants et les artisans, le curé, un ou deux instituteurs, un ou deux garde-champêtres complètent cette société villageoise. Pas de grands propriétaires

II. Liste nominative de Sury-en-Vaux - 1836

résidents - ou si peu : le maire, petit notable -, mais pas de représentants de grandes familles comme dans les régions voisines où le château est la pièce maîtresse du cadre villageois. Même là où existent de solides propriétés, les maîtres absents n'ont pas la place qu'ils tiennent dans les pays de culture et d'élevage. Les grands contrastes sociaux n'existent que dans les bourgs - Chablis, Saint-Satur, Pouilly et surtout Sancerre où règne une bourgeoisie du négoce, de l'administration et de la robe. Et par là ces petites villes jouent pour les villages un rôle qui peut, comme dans le cas de Chablis, aboutir à une véritable domination.

C. LES BIENS

Les grosses communautés viticoles qui vivent dans les villages aux maisons serrées de part et d'autre de rues étroites, disposent en fait de moins d'espace que ne le laisserait entendre la simple considération des superficies communales, et les densités, rapportées à la superficie agricole utile sont beaucoup plus élevées que celles qui ont été mentionnées plus haut : le lit de la Loire, celui du Serein, du Cher, de l'Arnon, amputent le territoire agricole des communes qu'ils bordent ou traversent ; les bds ne sont jamais inclus dans les exploitations agricoles ; les pierriers, les incultes divers, les friches communales, enlèvent aussi une superficie qu'on ne peut négliger, d'autant que beaucoup de territoires communaux sont exigus. Quelles superficies agricoles se partagent les vignes de Saint-Bris, de Chablis, de Sancerre, de Morogues ? Quelle place tient la vigne dans le lot de chaque communauté villageoise ? Quels réajustements, ici, la pression des hommes, ou là, leur faiblesse, a-t-elle engendrés ? Une brève esquisse, de la dynamique des groupes communaux peut introduire à la compréhension d'une répartition du capital foncier entre les individus.

I. L'enseignement des revenus cadastraux

La notion purement fiscale du revenu cadastral n'est susceptible d'utilisation que dans chaque cadre communal pris isolément. Elle n'est donc d'aucune utilité pour établir des comparaisons entre communes. Les diverses

"natures de propriétés" sont rangées en classes dont la détermination n'a pas été faite par référence à un critère parfaitement défini, et qui pourrait être chiffré. Il y a toujours une première classe, mais on ne sait quel ensemble de qualités sont requises des terres ou des vignes qui y accèdent. Les jardins, comme les friches, sont tous rangés dans une classe unique.

Cependant le revenu cadastral affecté à chacune des classes des différentes natures de propriétés prend un sens relatif qui ne nous laisse pas indifférent : en effet, on peut admettre que le revenu cadastral est représentatif de la valeur qu'on attribue à une propriété, ou plus exactement à son revenu potentiel. La valeur foncière au sens étroit du terme, n'est pas seule prise en compte : s'il en était ainsi l'héctare de tel terroir serait frappé du même impôt, qu'il soit en forêt, en vigne ou en pré ; or il n'en est rien, et les révisions cadastrales ont pour but premier de vérifier la concordance entre les natures de propriété indiquées sur la matrice et celles qui sont relevées sur le terrain.

Le fonds n'est qu'un élément de l'estimation foncière. Ce qu'il porte est l'essentiel. On peut en induire que dans une même commune la valeur relative des revenus cadastraux représente la valeur relative du revenu potentiel de chaque nature de propriété : on peut atteindre par ce moyen la part globale de chacune des grandes masses du territoire agricole dans l'économie de la commune, et avancer, en se fondant sur ces renseignements, un classement des communes selon le type dominant de leur économie : viticole, agricole, etc... Le revenu cadastral, outre qu'il permet de comparer par unité de superficie, les revenus des grandes catégories cadastrales (terres labourables, vergers, prés, vignes), introduit implicitement, pour la vigne, la notion de qualité de l'encépagement. S'il n'a pas été possible de retrouver les instructions qui ont guidé la répartition des vignes en cinq classes au début du XIXe siècle, un document récent est clair sur ce point : la "récapitulation par nature de culture et par classe" (I2) faite en 1955 à l'occasion de la révision du cadastre de Chablis, précise que les trois premières classes de vigne concernent "les plants fins ayant droit à l'appellation Chablis", c'est-à-dire le seul chardonnay, la quatrième classe "les plants ordinaires donnant droit à l'appellation Bourgogne Grand Ordinaire", la cinquième classe, les hybrides.

I2. Service du cadastre, Auxerre. Révision des évaluations foncières des propriétés non bâties. Récapitulation R 2I et R bis.

La part des principales "natures de propriétés" non bâties dans les superficies agricoles et les revenus cadastraux de quelques communes viticoles en 1830.

Communes	Terres labourables			Vignes			Prés			Bois	
	Sup.	% de la SAU	% du C.R.	Sup.	% de la SAU	% du C.R.	Sup.	% de la SAU	% du C.R.	Sup.	% du C.R.
BEINE	1678	87	63	201	10	21	46	2,4	13	18	0,8
BERU	310	71	41	120	28	50	0	0	0	62	7
CHABLIS	1130	60	33	591	33	60	54	3	5	24	0,5
CHAPELLE-V(La)	203	56	35	104	28	35	40	11	15	111	14
CHICHEE	1005	69	36	313	21	21,5	118	8	25	298	15
COURGIS	811	86	62	119	13	28	6	0,6	5	10	2,5
FLEYS	477	72	33	171	26	46	14	2	8	90	10
FONTENAY	357	78	46	51	11	31	5	1	9	40	10
FYE	387	70	40	152	27,5	50	5	0,9	3	53	3
LIGNORELLES	860	86	66	58	6	10	21	2	7	158	15
MALIGNY	1308	82	37	173	11	12	51	4	7	566	41
MILLY	96	46	13	108	51	42	3	1,5	20	289	42
POINCHY	233	57	34	130	32	41	34	8	12	62	8
PREHY	1110	96	91	20	1,7	4,5	0	0	0	31	4,3
VILLY	338	67	40	102	40	28	55	11	27	51	4,5
VIVIER	66	78	58	177	21	35	2	0,2	1,7	34	3,8

Tableau n° 17

Source: matrices cadastrales

SAU : Superficie agricole utilisée (en ha)
 R.C. : Revenu cadastral (propriété non bâtie)
 x : absence de renseignements.

Tableau n° 17 (suite).

Communes	Terres labourables			Vignes			Prés			Bois	
	Sup.	% de la SAU	% du C.R.	Sup.	% de la SAU	% du C.R.	Sup.	% de la SAU	% du C.R.	Sup.	% du C.R.
BUÉ	345	63	28	171	31	56	21	4	12	49	4
CREZANCY	1158	71	41	231	14	27	210	13	27	76	1,6
MENETROL	159	28	32	106	25	39	145	34	35	2	0,1
SAINTÉ GEMME	916	65	41	70	5	19	283	20	29	106	7
SAINT-SATUR	167	38	16	141	32	35	109	25	33	189	11
SANCERRE	670	53	x	554	44	x	37	3	x	233	x
SURY-EN-VAUX	1090	72	43	254	17	33	84	7	16	10	0,2
THAUVENAY	435	64	37	56	8	13	165	24	35	194	12
VERDIGNY	338	70	42	129	27	51	4	0,8	3	0	0
MOROGUES	1560	63	41	197	8	9,5	670	27	35	496	20
AUXERRE	2041	50	26	1590	40	59	174	4,5	8,5	296	3,4
SAINT-BRIS	1356	50	22	958	35	65	25	1	3	335	7,5
CHITRY	1179	85	59	183	13	33	13	1	4	35	3

Source: matrices cadastrales

SAU : superficie agricole utilisée (en ha)
R.C.: Revenu cadastral (propriété non bâtie)
x : absence de renseignements

Ni en Sancerrois, ni en Chablisien, ni ailleurs nous n'avons trouvé mention du cépage en regard des classes de vigne ; mais M.R. LAURENT, dans quelques communes de la Côte d'Or a pu relever sur les matrices cadastrales la distinction entre pinot et gamay (13). L'exemple de la Grande Côte d'Auxerre nous a convaincu du sens qu'on pouvait attribuer aux classes de vigne : là où le pinot qui donne les grands vins de Migraine côtoie quelques petites pièces de gamay d'où l'on tire ces "petits vins de l'Yonne" que consomme Paris, la juxtaposition sur le même terroir de parcelles de première classe et de parcelles de quatrième classe est significative.

A Bué sur 31 % de la superficie agricole utile la vigne assure 55 % du revenu cadastral de la propriété non bâtie, ce qui atteste le caractère nettement viticole de la commune, tandis qu'à Sury-en-Vaux, avec une superficie supérieure de 80 hectares, la vigne ne représente que 25 % du même revenu, terres labourables, prés et chènevières se partagent le reste ; plus franchement encore s'opposent les revenus cadastraux des communes du Chablisien : à Chablis même la vigne occupe 33 % de la S.A.U. et représente 60 % du revenu cadastral ; à Beine sur 10 % de la S.A.U. la vigne rapporte 20 % de l'impôt foncier ; à Maligny sur 11 % de la S.A.U., 12 % du même impôt. (tableau n° 17)

La répartition des classes de vigne est fonction de la valeur des climats et de leur encépagement : aussi voit-on sur la côte des Grands Crus les vignes rangées presque uniquement dans les deux premières classes (62 hectares sur 69). Il y avait en outre quelques pièces en sacy et autres cépages communs, blancs et rouges comme l'attestent, pour une période postérieure il est vrai, divers documents : un livre de compte pour le milieu du siècle, des déclarations au moment du phylloxéra. Ces cépages ordinaires sont justiciables des 3e et 4e classes, les vignes improductives, de la cinquième.

Il est de toute première importance de savoir, non pas seulement, qui tenait la vigne, mais qui possédait les meilleures vignes, celles qui produisaient les vins fins : le commerce de ceux-ci, nous l'avons vu, n'a jamais suivi une évolution comparable à celui des vins ordinaires, beaucoup plus sensibles aux crises. Aucun des moyens qui peuvent être

13. LAURENT (R) Les vigneronns de la Côte d'Or...

appelés pour distinguer les deux productions ne doit être négligé.

II. Le cas particulier des prés et des bois

Deux formes d'utilisation du sol se rencontrent peu souvent dans la consistance des propriétés du vignoble, non seulement parce qu'elles sont rares mais surtout parce qu'on les retrouve concentrées entre les mains de quelques-uns et que leur distribution est fondamentalement différente de celle des terres et des vignes.

a). Les prés sont très rares dans les aires viticoles, régions au sous-sol perméable où l'eau circule en profondeur, sauf dans les fonds de vallons ou de vallées : le Val de Loire, le plancher de la vallée du Serein, la bordure du Pays-Fort pour les villages situés à la limite du plateau crétacé, sont les seuls terroirs herbagers. Plusieurs communes du Chablisien n'ont que 3 à 6 hectares de prés en 1830 : Courgis, Fyé, Milly, Fontenay ; Beine, Chablis, Chemilly, entre 40 et 50 ; seul Chichée où la vallée du Serein est plus large, dispose de plus de 100 hectares de prés.

Le Sancerrois est presque aussi démuné, avec 4 hectares pour Verdigny, 21 pour Bué, 39 pour Sancerre. A Pouilly l'herbe est si rare qu'on loue des fies de la Loire pour y faire paître un peu de bétail (14). Et cette situation ne change guère au cours du siècle, comme l'attestent les matrices cadastrales de 1913 : une légère extension, mais non généralisée, portant sur quelques hectares.

La plupart des vigneronns n'ont pas d'animal de trait ; longtemps les ânes demeurent plus nombreux que les chevaux, adaptés, mieux que ces derniers, aux transports à bâts dans les chemins étroits qui courent entre les vignes : terres, fumier, vendange, c'est tout ce qu'il y a à déplacer. Le travail se fait à la main. Les vaches, les chèvres sont conduites le long des chemins où elles trouvent une maigre pâture ; les femmes recueillent soigneusement tout ce qu'élimine le rognage des vignes au printemps : les chèvres s'en nourrissent. Ainsi, peu d'animaux, en accord avec la rareté de l'herbe.

Celle-ci est l'apanage d'une catégorie de propriétaires aisés, cultivateurs importants qui ont des attelages, mais le plus souvent, bourgeois

14. Registre du doyenné de Pouilly.

qui tirent de la location de leurs prés un large profit. Car l'herbe est chère et dans la hiérarchie des revenus cadastraux, ceux qui sont affectés aux prés viennent toujours en tête, même devant la vigne. Mais ces revenus élevés à l'unité de surface comptent au total pour peu : aucune commune n'est de type herbager, et dans le revenu d'ensemble celui des prés est presque toujours au troisième rang, derrière la vigne et les terres labourables (à Chablis, respectivement : 12 438 F, 6 404 F, 1 085 F).

b). Les bois sont très inégalement répartis dans l'espace de sorte que certaines communes en sont bien pourvues (Saint-Satur, 189 hectares ; Sancerre, 233 hectares ; Chichée, 298 hectares ; Milly, 288 hectares) et que d'autres en ont peu (Ménétréol : 2 hectares, Beine 18 hectares), voire pas du tout : Chablis ; beaucoup plus encore que les prés, ils échappent à une répartition générale au sein des propriétés : ils sont, par très grosses masses, la possession de quelques propriétaires ; les bois de Chichée sont partagés entre deux familles : le comte de Varange, de Chemilly, pour 27 hectares, les Lecourt de Béru, pour le reste. Les 288 hectares de Milly, dont tout le bois de Léchet en une seule parcelle de 90 hectares, sont au Vicomte Papillon de la Ferté, qui possède aussi le château, mais réside à Paris. Le comte Roy, ministre des finances, possède 180 hectares de bois à Saint-Satur ; Anselme Crignon, député, résidant à Orléans, 232 hectares à Sancerre ; Devin de Belleville, 850 hectares sur Maligny et la Chapelle Vaupelteigne.

La population viticole n'a pas accès à la propriété des bois. Nous verrons d'ailleurs que celle-ci est dans la plupart des cas sans rapport avec le vignoble.

III. Vignes et Terres. Les potentiels viticoles communaux.

Rappelons à quelle difficulté d'interprétation peut conduire le terme "terres", non pas qu'il laisse peser un doute sur la nature d'utilisation du sol qu'il désigne, mais plutôt parce qu'il risque d'induire une notion de vocation agricole : en Sancerrois ce serait presque toujours justifié, les "terres" étant regroupées sur des terroirs impropres à produire des vins de qualité. On a ainsi des lieux-dits entiers plantés de vignes et d'autres qui ne comportent que des terres ; la commune de Ménétréol est à

Le vignoble de Chablis au milieu du XIX^e siècle

(Sources : carte E.M. 1^e édition 1845, Tonnerre
carte géologique Tonnerre 2^e édition 1935)



à cet égard la plus significative : toute la section A, c'est-à-dire le bas des versants des collines de Sancerre et de l'Orme au Loup, est couverte de ceps sans solution de continuité ; toute la section B, le Val, est en cultures. On trouve le même schéma à Pouilly où la totalité des versants du vallon des Loges est encépagée, les champs étant cantonnés sur les parties planes du sommet : "Les grands champs". A Chablis, il en va tout autrement : vignes et terres alternent, non pas toujours d'une parcelle à la suivante, mais dans un même lieu-dit, dans un même climat, même excellent pour la vigne, celle-ci ne règne pas seule (15). Une telle disposition se comprendrait en période de déprise de la vigne. C'est au cours d'une évolution inverse que nous la saisissons. Pourtant les gens de Chablis sont allés cultiver trois cent cinquante hectares à l'extérieur de leur commune ; on ne peut donc invoquer une trop large disponibilité de terre à vigne pour expliquer le paysage mi-agricole, mi-viticole des meilleures côtes. (carte n° 32)

Peut-être suffit-il de rappeler, pour expliquer ces différences, qu'à Pouilly, à Sancerre, à Saint-Bris, la vigne était renouvelée sur place par provignage, qu'à Chablis, au contraire, elle n'était jamais provignée (16). Il fallait donc, dans ce cas, avoir des réserves de terre dans les terroirs à vigne ; mais on ne replantait pas nécessairement à côté de la parcelle qu'on venait d'arracher ; la rotation, d'ailleurs fort longue, 30 à 40 ans pour la vigne, 10 à 20 ans pour la terre, se faisait dans le cadre de l'exploitation tout entière.

De là, une première conséquence : tandis que les Chablisien marquent leur expansion hors de leur commune par la possession de terres et de vignes sur toutes les côtes viticoles, les gens de Bué s'étendent sur les rares parties planes de Sancerre pour cultiver des champs.

Avant d'entrer dans le détail de la répartition de la vigne entre des catégories de propriétaires et entre les individus eux-mêmes, il est bon de préciser de quel potentiel viticole disposent les communautés villageoises. Cela nous amène à démêler les interpénétrations de propriété de commune à commune à l'intérieur même des vignobles, et à évaluer le prélèvement opéré sur ceux-ci par les propriétaires des régions périphériques - notables ruraux, cultivateurs, manouvriers - et par les propriétaires

15. IIe Partie. Chapitre I

16. Ibid.

lointains qui sont en général des citadins.

Globalement, tous les vignobles disposent d'un potentiel viticole inférieur à la superficie plantée en vigne ; au contraire, les prélèvements de terres opérés par des propriétaires forains peuvent être compensés par une extension de la polyculture vigneronne sur un espace agricole voisin mais étranger au vignoble. Le fait existe ; pour le vérifier il aurait fallu dépouiller les matrices cadastrales de toutes les communes périphériques des vignobles ; la faiblesse de l'intérêt d'une opération aussi longue ne la justifiait pas : des sondages nombreux ont convaincu du peu d'importance de cette extension.

Au contraire, nous connaissons avec exactitude la répartition de la vigne puisque l'inventaire a été fait au niveau de la parcelle. Tous les calculs ont été contrôlés par référence aux superficies de vigne indiquées en tête de chaque matrice ; nous n'avons pas recherché les erreurs inférieures à 0,5 %.

Les cas retenus sont ceux du Sancerrois et du Chablisien. Nous avons dit plus haut pourquoi ils pouvaient être les plus significatifs. Ils le sont bien davantage par les différences profondes que révèle entre eux l'examen de la distribution de leurs potentiels viticoles.

La première de ces différences tient à l'importance de l'emprise extérieure : très faible pour Chablis, relativement forte et très diversifiée pour le Sancerrois. Paris prélève plus de 28 hectares sur le Sancerrois, 11 sur le Chablisien ; Bourges possède 48 hectares en Sancerrois, Auxerre 4,5 et Tonnerre 7,5 en Chablisien. La zone périphérique de Chablis intervient peu dans le vignoble, tant en ce qui concerne les superficies en vigne - une douzaine d'hectares - que le petit nombre de propriétaires. Au contraire le Sancerrois a attiré des gens de tout le Pays-Fort et des confins de la Sologne, du Val de Loire, et du coin nord-oriental de la Champagne berrichonne : Bué compte 57 propriétaires de vigne résidant dans le Pays-Fort et 23 en Champagne ; à Sancerre, 67 hectares sur 555 appartiennent à 80 propriétaires forains.

En première analyse et sans vouloir pour l'instant entrer dans le détail, l'explication de ce contraste est relativement aisée : elle réside d'abord dans la situation différente de l'un et l'autre vignoble par rapport à leur environnement : Chablis est alors au coeur d'un grand

vignoble (I7), à mi-chemin entre Auxerre et Tonnerre qui produisent eux aussi des vins de qualité. Sancerre est entouré de régions, ou impropres à la culture de la vigne, comme le Pays-Fort, pays du cidre par excellence, ou inaptes à porter des vignes fines comme la Champagne berrichonne. Et plus loin, Bourges, au milieu de son vaste vignoble, ne produit que des vins médiocres.

En deuxième lieu, ce contraste s'explique par la différence des situations relatives de Sancerre et de Chablis dans leur région : Sancerre, par ses fonctions administratives (elle a été sous-préfecture jusqu'en 1926) est un petit centre de formation et d'essaimage de fonctionnaires et de notables que le développement de leur carrière conduit naturellement à Bourges, voire à Paris. Chablis n'est qu'un chef lieu de canton à vingt kilomètres de la préfecture et à quinze d'une sous-préfecture.

La très grande majorité des vignes reste cependant aux mains des habitants des vignobles. Les encépagements communaux, sensiblement plus importants en Chablisien qu'en Sancerrois, souvent compris entre 100 et 200 hectares, sont dominés par Chichée (312 hectares) et Chablis (591 hectares). Au total, environ 2 300 hectares sur 17 communes ; autour de Sancerre (555 hectares) un peu plus de 1400 hectares sur 12 communes. Les ordres de grandeur sont comparables. Mais la population du vignoble sancerrois est deux fois plus nombreuse que celle du vignoble de Chablis. Aux très gros villages sancerrois, de 800 à 1 400 habitants s'opposent ceux du Chablisien, de 200 à 600. Il apparaît tout de suite que les disponibilités en vigne sont beaucoup plus larges à Chablis qu'à Sancerre. Mais la répartition de la vigne ne se fait pas rigoureusement en fonction du nombre d'habitants ; en outre, la superficie n'est qu'un élément de l'évaluation des parts respectives ; la qualité des terroirs est une donnée essentielle dans l'appréciation de la propriété. C'est sous ce double éclairage qu'il faut examiner les potentiels viticoles communaux.

Contrairement à ce qu'on pourrait attendre, Sancerre ne domine pas sa région, comme le fait Chablis, au point de vue viticole. Chablis cultive plus du tiers de tout le vignoble (871 hectares), Sancerre, moins du quart (485 hectares) en dépit d'une population de 50% supérieure à celle de Chablis. Il s'ensuit une distribution très différente des potentiels

LES POTENTIELS VITICOLES COMMUNAUX DU VIGNOBLE DE CHABLIS en 1830 - (en hectares)

(SOURCE : MATRICES CADASTRALES de 1830 = pour les 15 communes encadrées : relevé exhaustif des parcelles de vignes)

TABLEAU 18

COMMUNES	SUPERFICIE CADASTREE	POTENTIEL VITICOLE	SUPERFICIE CULTIVEE EN VIGNE SUR LES COMMUNES DE :														
			BEINE	BERU	CHABLIS	CHAPELLE V.	CHICHEE	COURGIS	FLEYS	FONTENAY	FYE	LIGNORELLES	MALIGNY	MILLY	POINCHY	VILLY	VIVIERS
BEINE	201,39	172,82	167,80	0	0	0,73	0	0,43	0	0	0	0	0	3,32	0,50	0	0
BERU	120,-	127,88	0	115,80	0	0	10,83	0	0,13	0	0	0	0	0	0	0	1,12
CHABLIS	591,28	870,80	2,57	0	528,96	21,98	91,60	1,28	20,64	9,47	113,00	0	0,10	14,96	67,72	0	0
CHAPELLE V.	103,84	43,34	0,81	0	0,29	40,70	0	0	0	0,13	0	0,74	0,45	0,06	0,90	0	0
CHICHEE	312,60	190,20	0	0,54	0	0	189,00	0	0,79	0	0,41	0	0	0	0	0	0
COURGIS	119,39	142,42	0	0	29,65	0	0	112,77	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FLEYS	171,03	152,41	0	0,02	0	0	8,03	0	142,92	0	1,31	0	0	0	0,15	0	0
FONTENAY	50,56	41,14	0	0	0,35	0,51	0	0	0	36,65	0,33	0	0	0	3,30	0	0
FYE	152,14	34,51	0	0	0,62	0	0	0	0,28	1,17	31,93	0	0	0,10	0,41	0	0
LIGNORELLES	58.	61,50	0	0	0	0,29	0	0	0	0	0	51,14	0,27	0	0	9,94	0
MALIGNY	173,40	242,91	0,06	0	1,90	28,56	0	0	0	0	0,63	2,55	160,86	0,42	2,47	45,46	0
MILLY	107,64	98,51	6,50	0	4,86	0,28	0	0	0	0	0	0	0,07	81,88	5,32	0	0
POINCHY	129,90	75,32	12,76	0	0,78	6,08	0	0	0	1,15	0	0	2,08	6,32	45,15	0	0
VILLY	102.	53,30	0	0	0	2,11	0	0	0	0	0	3,09	4,20	0	0	43,90	0
VIVIERS	177,09	172,75	0	1,87	0	0	0	0	0,12	0	0	0	0	0	0	0	170,76
POILLY	143.	X	0	0,06	0	5,13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PREHY	20,43	X	0	0	2,48	0	0	2,74	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIGNY-le-CHATEL	X	X	0,28	0	3,18	0,11	0	0	0	0	0	0,07	1,88	0	0	2,55	0
VENOY	X	X	7,87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
YROUERRE	X	X	0	0,40	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0	0	0	0	4,03
AUXERRE	1590	X	0	0	2,56	0	0	0,22	0	0	1,46	0	0	0	0	0	0
TONNERRE	652	X	0,04	0,33	3,59	0	1,22	0	1,12	0,18	0,64	0	0,64	0	0,63	0	0,37
PARIS	X	X	0,82	0,64	5,91	0,05	0,65	0,29	1,46	0,44	0,13	0	0,08	0,10	0,46	0	0,24

X : PAS DE RENSEIGNEMENT

REPARTITION DES POTENTIELS VITICOLES COMMUNAUX EN SANCERROIS (1829)

COMMUNES	ENCEPAGEMENT COMMUNAL	SUPERFICIES DES VIGNES CULTIVEES PAR LES PROPRIETAIRES RESIDANTS DU VIGNOBLE SANCERROIS SUR LES COMMUNES DE :										POTENTIEL VITICOLE
		BANNAY	BUE	CREZANCY	MENETREOL	SAINT-SATUR	SAINTE-GEMME	SANCERRE	SURY-EN-VAUX	THAUVENAY	VERDIGNY	
BANNAY	80	X	0,49	0,58	0	0	1,62	0,49	1,31	0	0,77	X
BUE	171		105	16,21	0,03	0	0	2,58	0,13	10	0	X
CREZANCY	231		3,56	106	0	0	0	0,10	0,82	0	0	X
MENETOU-RATEL	48		3,03	5,14	0	0	0,50	4,88	6,66	0	4,60	X
MENETREOL	106		0,25	0	74,00	0,02	0	6,33	0,02	27,72	0,40	100
SAINT-SATUR	141	16	0,35	0,59	2,78	120	0,08	36,38	0,11	0,33	14,53	191
SAINTE-GEMME	71		1,23	2,21	0	0	46,00	0	5,93	0	1,43	57
SANCERRE	555		14,04	4,48	20,15	5,81	0	425,00	4,23	4,22	11,55	489
SURY-EN-VAUX	254	4	0	0,29	0	0	4,54	0,37	184,00	0	14,16	207
THAUVENAY	56		0,04	0	2,97	0	0,11	0,52	0	20	0	X
VEAUGUES	126		2,18	15,85	0	0	0	0,33	0	0	0	X
VERDIGNY	129		0,09	0,02	0	0	0	7,41	6,95	0	76,00	91
VINON	37		1,72	0,45	0	0	0	0	0	11	0,26	X

SOURCE : Matrices cadastrales

Tableau n°19

les superficies sont données en hectares

X : absence de renseignement (Le potentiel viticole des communes dont les résidents ont vraisemblablement des vignes sur VEAUGUES n'a pu être donné)

viticoles dans les deux vignobles. (Tableaux n^{os} 18 et 19).

En Sancerrois deux communes, Saint-Satur et Ménétréol, cultivent plus de vigne qu'elles n'en possèdent sur leurs propres territoires, mais dans chacun des deux cas la situation est très différente : Ménétréol a 106 hectares de vigne, dont ses habitants ne cultivent que 74 hectares ; Sancerre s'y adjuge 20 hectares, Saint-Satur et Thauvenay , chacun à peine 3 hectares, le reste est détenu par des forains. En compensation Ménétréol s'est largement étendu sur Thauvenay, beaucoup moins peuplé, où son potentiel s'accroît de près de 28 hectares. Le reste, 6 hectares, est pris sur Sancerre.

Saint-Satur a la plus forte densité humaine du vignoble ; plus de 200 au kilomètre carré, mais beaucoup plus si l'on s'en tient à la seule superficie agricole : 410 hectares, dont 141 de vigne, pour environ 1 800 habitants vers 1825. La pénétration des autres communes viticoles est nulle ou très faible : Sancerre, pour moins de 6 hectares, Ménétréol pour moins de 2 ares ! 15 hectares sont pris par des forains (Pays-Fort, Val, Paris). Il reste aux habitants de Saint-Satur 120 hectares de vigne sur leur territoire auxquels une extension périphérique en adjoint 71, sur Sancerre (36 ha), Bannay (16 ha) Verdigny (14,5 ha), Ménétréol (2,8 ha), Thauvenay, Crézancy, Bué, Sainte-Gemme, Sury-en-Vaux.

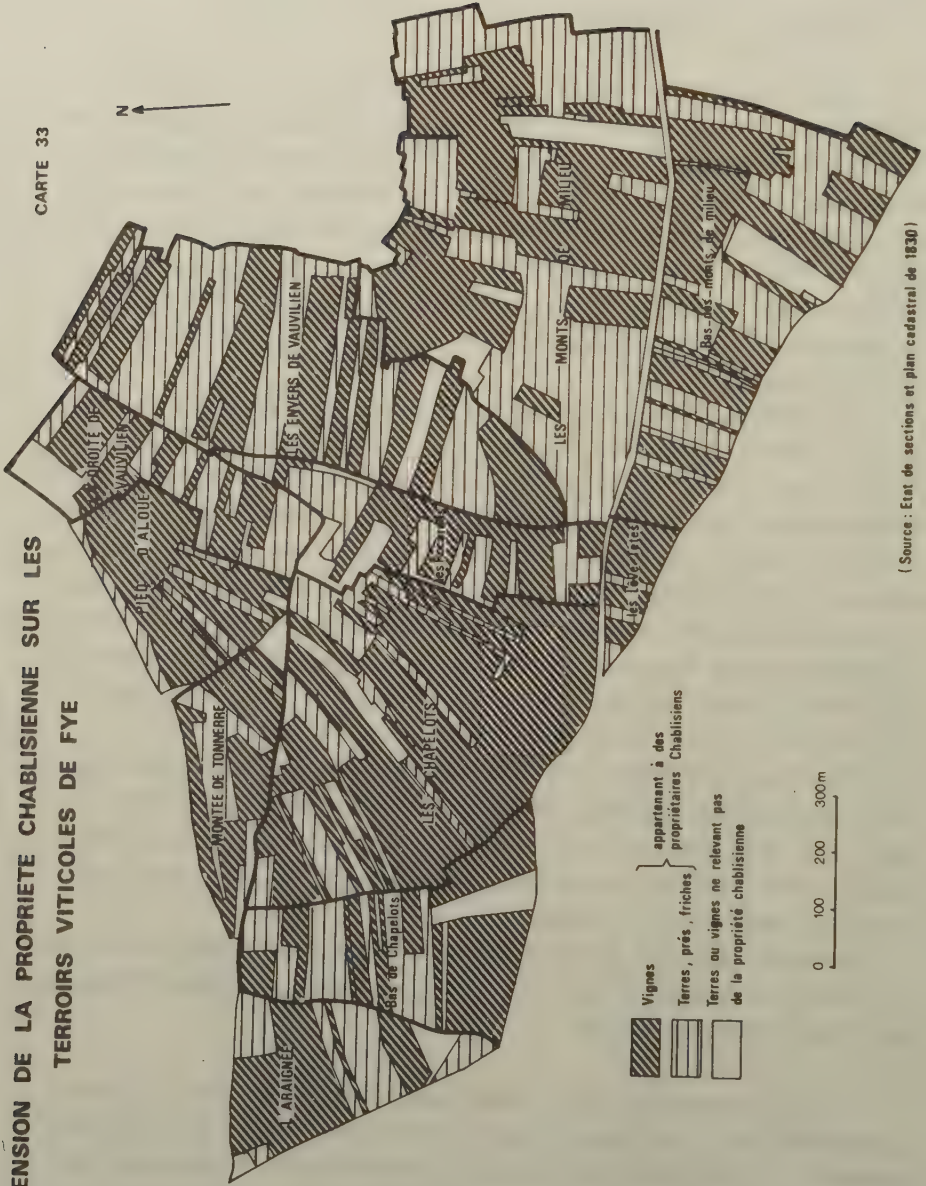
Tous les autres potentiels sont déficitaires par rapport aux superficies communales encépagées, sous le double effet de la poussée des voisins et de la pénétration foraine, particulièrement importante sur les marges du Pays Fort, à Sury-en-Vaux (déficit de 40 hectares) et surtout à Crézancy (déficit de 110 hectares).

Sancerre même cède 65 hectares en dépit d'une extension périphérique sur toutes les communes viticoles : l'emprise foraine y atteint 72 hectares dont 41 pour Paris et Bourges.

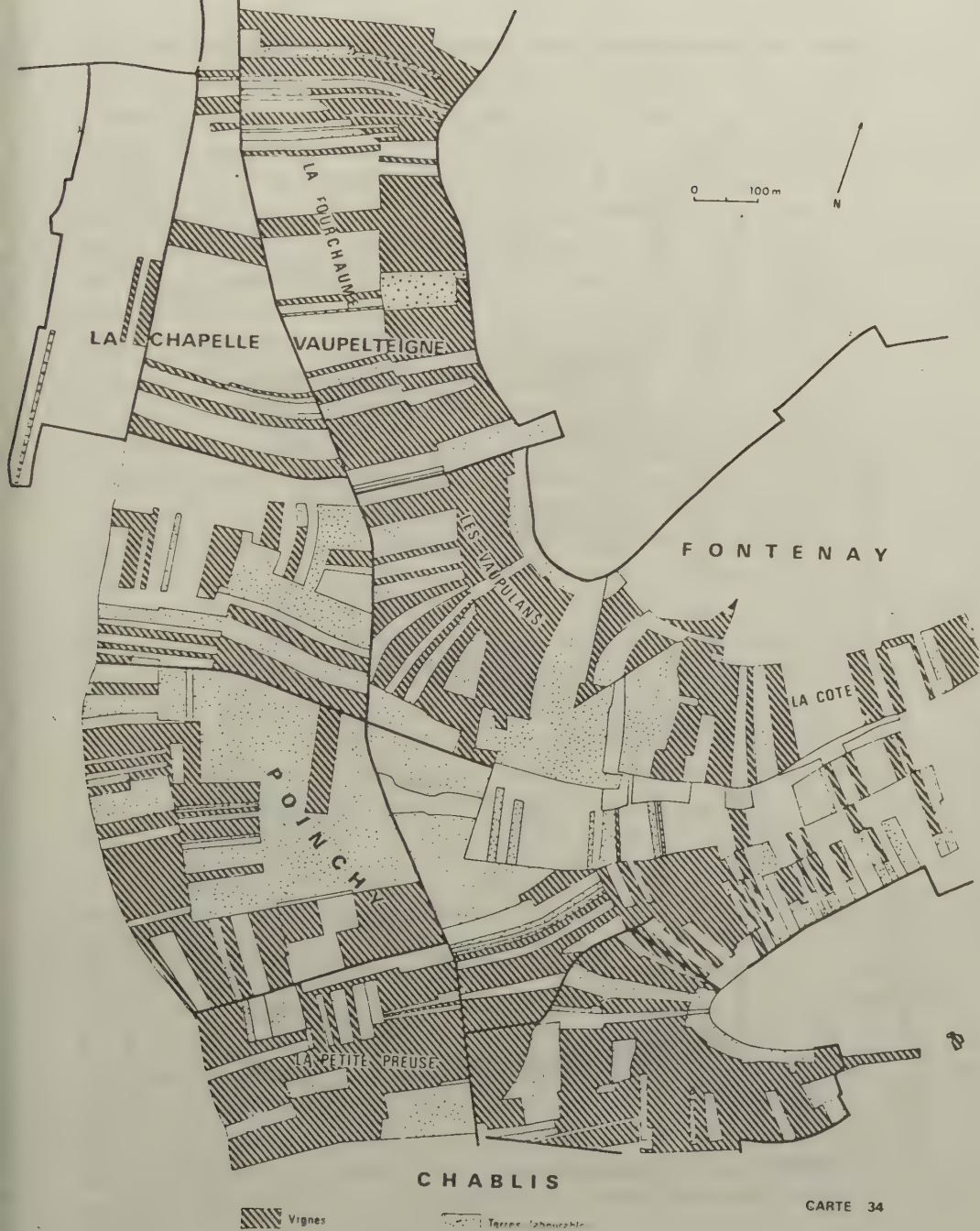
Chablis présente une tout autre image, par la domination viticole incontestable qu'il exerce sur toute la périphérie et par la faiblesse extrême de la pénétration des communes voisines sur son territoire. Deux phénomènes qui convergent dans le même résultat : un potentiel viticole considérable par rapport à la superficie communale encépagée, respectivement

EXTENSION DE LA PROPRIÉTÉ CHABLISIENNE SUR LES TERROIRS VITICOLES DE FYE

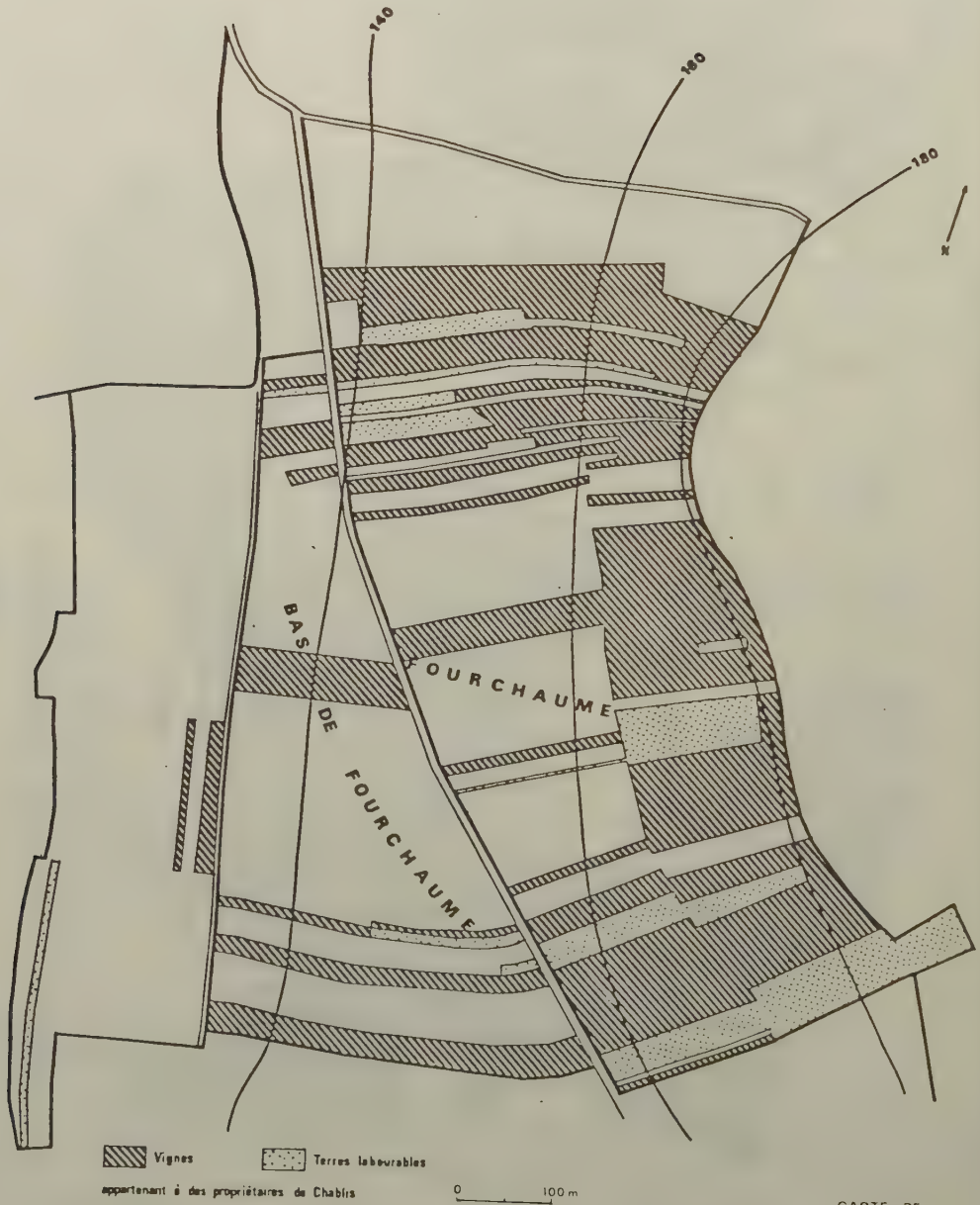
CARTE 33



CHABLIS : EXTENSION AU NORD



LA COTE DE FOURCHAUME (LA CHAPELLE VAUPELTEIGNE) EN 1830



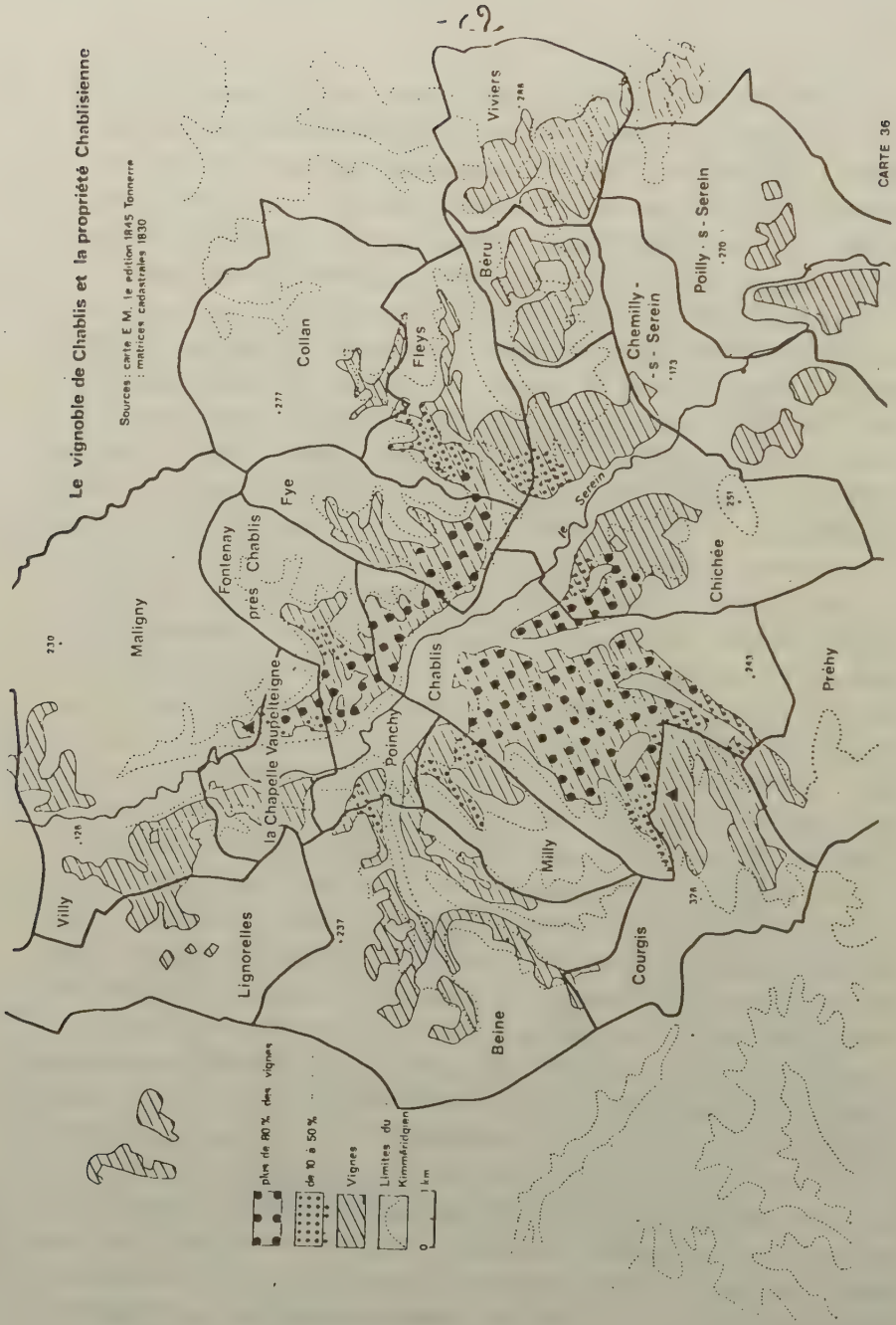
871 et 591 hectares.

Ce potentiel est obtenu par une extension systématique sur les communes voisines : Fyé, dont 113 hectares sur 152 sont cultivés par les gens de Chablis, Chichée (91 hectares sur 312), Poinchy (68 hectares sur 130). Là sont les trois grosses "colonies" de Chablis ; quatre autres communes sont mises à contribution beaucoup plus modestement : des voisines immédiates, comme Milly (15 hectares) où l'extension limitée de Chablis peut s'expliquer par la résistance d'un groupe viticole puissant, tenant une côte du premier cru (Léchet) où un grand propriétaire local est fortement installé ; Fontenay (9,5 hectares) où le seul terroir réputé de la "Côte" a attiré les Chablisien ; Fleys, à l'est, et la Chapelle-Vaupelteigne au nord, appartenant déjà à la seconde couronne périphérique, se sont vu disputer par les gens de Chablis les excellentes côtes des Monts-de-Milieu et de la Fourchaume (Cartes n°s 33 et 34).

Car il s'agit bien ici d'une extension sélective : sur la rive droite du Serein, de la Chapelle Vaupelteigne à Fleys, s'étendent les côtes des Premiers Crus et des Grands Crus, en une suite qui n'est interrompue que par la coupure des rus et l'envers des vallons ; à gauche, il n'y a que les côtes de Troëme, à Beine, de Boroy à Poinchy, de Léchet à Milly, Vosgros et Vaugirault à Chichée, en dehors de Chablis. A des nuances près, c'est le domaine de l'extension chablisienne : les propriétaires de Chablis tiennent la quasi-totalité de la Côte de Blanchot , de la Montée de Tonnerre, des Chapelots, des Monts de Milieu, à Fyé ; la quasi - totalité de la Petite Preuse, des Quatre Chemins (Vaulorent), des Vaupulans, à Poinchy, la partie sud-ouest de la Côte de Fontenay qui se raccorde aux Vaupulans, lesquels se poursuivent au nord, sur la Chapelle Vaupelteigne, par la Fourchaume, dont Chablis possède encore la moitié en dépit de l'éloignement et de la pression qu'exercent les propriétaires de Maligny tout proche dont la Fourchaume constitue la seule côte réputée qui soit à leur portée ; ici, de surcroît, le contraste est significatif entre la Fourchaume proprement dite, dont la partie haute surtout est aux mains des Chablisien et le "Bas de Fourchaume", beaucoup moins coté où les gens de Maligny dominent largement (Carte n° 35) Sur toute cette rive droite, c'est de 50 à 90 % des meilleurs crus qui sont dans la mouvance chablisienne ; et là comme ailleurs, comme à Chablis même sur la côte des

Le vignoble de Chablis et la propriété Chablisienne

Sources: carte E.M. 1^e édition 1845 Tonnerre
: matrices cadastrales 1830



Grands Crus, la vigne n'occupe pas tout le terroir. Sauf exceptions rares (Monts-de-Milieu) elle est largement dominante, mais des pièces de terre interrompent souvent une succession de parcelles encépagées. Ce sont dans la plupart des cas, des réserves chabliennes.

Sur la rive gauche, la côte de Troëme a moins attiré ; elle n'est pas plus éloignée de Chablis que la Fourchaume, mais en 1830 nous ne relevons que dix huit parcelles de vigne sur le lieu-dit Côte de Troëme ; tout le reste est en friche et en terre, à peu près pour moitié : il y a en effet quatre vingt trois parcelles de friche. Le prolongement de la même côte sur Poinchy porte des vignes de première classe cadastrale. A proximité du village c'est un terroir en grande partie tenu par les habitants de la commune ; ceux de Chablis n'y ont que quelques vignes. Il en est de même à Milly sur la Côte de Léchet, mais il s'agit de quelques grandes parcelles de un à un hectare et demi.

De nouveau à Chichée l'emprise chablienne se marque fortement à Vosgros, où l'adroit est occupé à 95 % par les propriétés de Chablis, dont plus de la moitié en vigne de troisième classe ; Vaugiraut a des vignes sensiblement plus grandes, de meilleure qualité sans doute - elles sont toutes dans la première et dans la deuxième classes - qui sont, à une seule exception près, aux mains des Chabliens. (Carte n° 36)

C'est donc un domaine vaste, hors duquel il n'y a rien, ou presque - 1,28 hectare à Courgis, dix ares à Maligny - mais auquel il faut ajouter les 529 hectares que les habitants de Chablis cultivent sur leur propre territoire, lui-même peu entamé par des propriétaires de l'extérieur : de toute les communes viticoles, seule Courgis a vraiment pris pied à Chablis avec près de trente hectares, à l'extrémité des côtes des Butteaux et des Beaumonts, les plus éloignées de Chablis, les plus proches de Courgis. Pour la même raison Préhy y cultive un peu plus de deux hectares ; la seule autre implantation notable est celle de Milly avec moins de cinq hectares ; Chichée, Beine, n'y ont rien ; Poinchy, Fyé, cependant tout proches, moins d'un hectare ; Paris, Auxerre, Tonnerre, ensemble, douze hectares.

Chablis apparaît donc comme un bastion viticole qui a étendu son hégémonie sur les côtes proches dans la mesure où elles offraient à la vigne des terroirs de qualité, en évitant d'être pénétré par la propriété étrangère au bourg. On comprend mieux maintenant l'image de marque qu'avait acquise le nom de Chablis au moins dès le début du XIX^e siècle et pourquoi les

gens du bourg, vigneron et négociants, ont toujours distingué "Chablis" et les "villages" en matière vinicole. Inscrite sur le sol même, la réalité d'une aire chablisienne est depuis longtemps présente dans la conscience collective ; elle explique sans doute pour une grande part la résistance que la société qui a promu cette aire privilégiée à la notoriété viticole, a toujours opposée à toute tentative d'intégration dans un espace plus vaste où l'on ne retrouverait plus la trace d'une tradition à laquelle le nom même de Chablis demeure attaché.

Le prélèvement de Chablis sur les communes voisines est tel qu'aucune compensation suffisante ne leur redonne un potentiel équivalent à la superficie encépagée sur leur territoire. La plus frappée de toutes est Fyé qui ne tient que 32 de ses 152 hectares de vigne. Le village, qui n'a qu'un peu plus de cent habitants, cultive 34 hectares, autour des maisons, et un peu sur le plateau, terroirs médiocres s'il en est, des communes voisines. Poinchy garde 46 de ses 129 hectares, mais récupère une partie de ses pertes sur Milly, la Chapelle Vaupelteigne et Beine, et porte ainsi son potentiel à 75 hectares ; Chichée au contraire, riche de 312 hectares, n'en garde que 189 et n'a à l'extérieur que quelques dizaines d'ares à Fleys et à Fyé.

Le cas de la Chapelle Vaupelteigne est singulier : elle a l'essentiel de la côte de Fourchaume ; aujourd'hui le nom a été étendu au prolongement de cette côte au nord, sur Maligny où elle vient finir, abaissée, amenuisée : c'est l'ancienne côte de l'Homme Mort ; il a été étendu également au prolongement méridional sur Poinchy (les Vaupulans), mais au XIXe siècle la Fourchaume désigne uniquement la côte sur le territoire de la Chapelle. Reconnu depuis longtemps capable de fournir des vins dont la qualité s'approchait de celle des grands vins de Chablis (18), son terroir a été convoité non seulement par Chablis, déjà un peu éloigné, mais par le gros village de Maligny tout proche. Et Maligny a annexé de la Chapelle Vaupelteigne, plus même que Chablis (28 et 22 hectares respectivement), mais les meilleurs terroirs sont partagés plus égalitairement, de sorte qu'il ne reste rien pour la Chapelle elle-même.

Maligny présente une exception d'un autre ordre : c'est la seule des communes extérieures dont le potentiel soit nettement supérieur à la superficie encépagée ; son cas rappelle, en beaucoup plus petit, celui de Chablis : hors de la concurrence du bourg central, le village domine le nord du vignoble par sa population nombreuse - 1400 habitants - et quelques fonctions commerciales qui ont engendré une petite bourgeoisie. Ses habitants ont des vignes dans toutes les communes du pourtour, mais en quantifié importante seulement à la Chapelle et surtout à Villy (45 hectares). La comparaison avec Chablis ne peut-être longtemps soutenue, car nous sommes ici sur les marges septentrionales du vignoble qui, à l'époque, confine au vignoble de vins communs ; le sacy et d'autres cépages ordinaires y sont répandus et les vins de Maligny restent à un niveau de prix très inférieur à ceux de Chablis.

Le sud du vignoble, au-delà de Chichée - Chemilly, Poilly, Viviers, Béru-, constitue un secteur autonome où Chablis ne possède rien et qui ne possède rien sur Chablis. Les équilibres s'établissent en dehors du centre principal et la quasi-totalité des vignes est cultivée dans chaque commune par les propriétaires locaux. Mais là aussi nous sommes loin des côtes réputées.

Rien ne vient donc contester la prééminence absolue de Chablis au coeur de son vignoble, prééminence dont le potentiel viticole donne déjà une idée nette. Mais la notion de superficie, pour importante qu'elle soit, passe au second plan derrière l'énumération de tous les terroirs renommés que les propriétaires de Chablis ont rassemblés dans leur mouvance, tant sur leur propre commune qu'à la périphérie. On peut en induire maintenant que le marché du Chablis est fortement tenu par les gens du bourg et que les prix de tous les vins récoltés dans la région s'établissent par référence à ceux des crus que produisent les vignerons chabliens.

Les situations diverses qui viennent d'être évoquées ont sans doute des origines lointaines qu'il faut renoncer à connaître. Pour une part au moins elles s'expliquent par les changements qu'a subi la propriété foncière à l'époque révolutionnaire. Par l'étude de ces modifications, quelques aspects de la propriété à la fin de l'Ancien Régime peuvent être

entrevus. Il faut au moins tenter une approche globale de cette mutation partielle des biens pour éclairer la situation que livre le cadastre des années 1825 - 1830.

IV. Quelques lueurs sur la propriété viticole à la fin de l'Ancien Régime.

Au-delà du premier cadastre, l'histoire de la propriété est plus difficile à reconstituer; la fin du XVIIIe siècle et le début du XIXe ne nous livrent que peu d'indices; avec les inventaires de biens expropriés à partir de 1791, nous retrouvons des précisions de valeur; les propriétés des communautés religieuses sont les mieux connues, parce que leurs traces ne sont pas dispersées. La confiscation des biens des émigrés s'est faite par opérations successives et fragmentées. Mais tout le reste ? Comment saisir la masse, finalement la plus importante, de la propriété, celle qui a traversé les événements révolutionnaires sans changer de mains, et celle qui s'est dissimulée sous des prête-noms ?.

a). La vente des biens nationaux : les anciens propriétaires.

Les affiches annonçant la nature, la contenance et la localisation des biens mis en vente permettent de dresser un inventaire des propriétés ecclésiastiques et nobiliaires que l'Etat a acquises par expropriation et qu'il a tenté de rétrocéder à des acquéreurs privés. Les procès-verbaux des ventes effectives après mise à prix, enchères et surenchères, donnent la mesure exacte des transferts et, par voie de conséquence, permettent d'estimer le degré de réussite de l'opération. Nous avons porté toute notre attention sur les ventes de vignes, ne retenant le reste que pour avoir une image plus exacte des achats opérés par certains propriétaires dont les cas particuliers sont représentatifs - un Hyde de Neuville à Pouilly, par exemple - ou lorsque, s'agissant de terres, celles-ci se trouvaient dans des terroirs notoirement viticoles et par là-même, pouvaient être considérées comme une réserve plantable à tout moment.

Une remarque préliminaire s'impose : on oppose généralement les modalités de vente des biens ecclésiastiques et des biens des émigrés ou

des condamnés ; M.R. LAURENT a montré (19) comment le fait d'avoir organisé la vente des biens ecclésiastiques en lots importants, donc de prix élevé, avait rendu presque impossibles les acquisitions paysannes, alors qu'au contraire, à partir de l'An II les biens des émigrés offerts en lots plus menus, étaient allés dans une proportion importante, à la paysannerie. Ni à Chablis, ni à Pouilly, ni à Sancerre nous n'avons rencontré le même phénomène ; les ventes commencées en février et mars 1791, sont toujours fractionnées jusqu'à l'unité de propriété - parcelle ou bâtiment, tout au plus filot de propriété. Ainsi, le 26 février 1791, six pièces de vignes situées dans cinq climats, "dépendant de la ci-devant abbaye de Pontigny" sont-elles attribuées à trois acquéreurs aux termes de six contrats différents (20). Sans doute un marché beaucoup plus étroit dans les petits vignobles a-t-il obligé à un morcellement initial des ventes. Mais une autre remarque est nécessaire : la très grande inégalité des prix de vente entre Chablis et Pouilly, à la même époque, interdit de comparer la masse des vignes qui ont changé de main en se fondant sur les sommes qu'elles ont rapportées : le 26 février 1791, 2 arpents 20 cordes de vignes aux Clos (Grand Cru de Chablis) mis à prix 1 100 livres, sont finalement enlevés pour 3025 livres, soit 23 livres l'are (21); le 1er mars 1791, 57 journées de vigne sont vendues à Pouilly pour 12 800 livres soit plus de 52 livres l'are (22). La différence ne peut s'expliquer par une question de qualité : les Clos fournissent des vins deux à trois fois plus chers que ceux de Pouilly.

Il ne s'agit pas là d'un cas isolé : toutes les ventes de Pouilly se sont faites à des taux beaucoup plus élevés que ceux de Chablis ; nous ne pouvons que le constater : le fait qu'à Chablis les deux officiers municipaux qui présidaient la commission des mises à prix ont été parmi les principaux acquéreurs, constitue-t-il un début d'explication ?

19. LAURENT (R.) Les Vignerons de la Côte d'Or...

20. Yonne A.D. - Procès verbaux de vente des Biens Nationaux vol. 10

21. Ibid.

22. Nivèvre A.D. Vente des biens nationaux.

Il y eut quinze ventes de vigne à Pouilly en 1791-92, parmi soixante-douze ventes de biens ecclésiastiques. Les vignes étant parfois désignées sans indication de contenance, il est impossible de savoir exactement la superficie en vigne transférée. Le total des ventes de vignes atteint 41 840 livres, dont près du tiers (12800 livres) pour la vigne de 57 journées (environ 2,5 hectares) qui appartenait aux Bénédictins de la Charité-sur-Loire. Les cinq vignes de la cure de Pouilly rapportent 9 735 livres, celle de la cure de Saint-Andelain, 8 025. Le reste est bien moins important, mais on retrouve ici la présence de l'abbaye de Saint-Satur qui tient beaucoup plus de vignes en Sancerrois, et de l'Abbaye de Chalivoy, en Champagne berrichonne du nord-est, déjà propriétaire à Bué. Les cures des villages environnant Pouilly - Mesves, Saint-Bonnot, Bulcy - n'avaient que peu de vigne au coeur du vignoble.

Ce sont aussi quelques communautés religieuses locales - à une exception près - qui étaient propriétaires de vignes à Chablis, mais leur emprise y était plus importante et s'exerçait sur les meilleures côtes. Entre le 26 février et le 11 juillet 1791 ont eu lieu 79 ventes de vignes ci-devant ecclésiastiques, pour la somme totale de 65 525 livres. Ce ne sont guère que 34 hectares qui ont été ainsi redistribués, soit moins de 6 % de la superficie communale encépagée en 1830, connue avec précision grâce au cadastre. Mais il est vraisemblable qu'il y avait moins de vignes en 1791 puisqu'une grande poussée viticole a commencé avec le XIXe siècle. Plus du tiers de ces vignes dépendaient de l'Abbaye de Pontigny : en Valmur, une pièce de 75 ares, aux Clos une autre de 1,30 hectare ; sur des côtes moins prestigieuses, de très grandes vignes : 3,60 hectares en Beugnon, près de 4 hectares en Champlain. C'est l'image typique de la grosse propriété viticole.

Le chapitre de Chablis vient en second rang avec près de 7,5 hectares : plus morcelé, son domaine comporte néanmoins près de 2 hectares dans les Clos. Les diverses chapelles de Chablis se partagent en outre 8 hectares, dont une part importante dans les Grands Crus : la Chapelle Sainte Marie, en Grenouilles, la Chapelle Saint-Georges, en Vaudésir et en Valmur, la Chapelle Saint André, en Vaudésir etc. L'appropriation des vignes par les communautés religieuses s'était donc réalisée massivement dans les Grands Crus.

Une part importante des vignes de qualité était propriété ecclésiastique comme dans le vignoble de la côte d'Or, mais bien entendu le phénomène n'a pas la même ampleur dans l'Yonne où les vignes fines couvrent des surfaces réduites (23).

A un niveau plus modeste encore les mêmes constatations peuvent être faites en Sancerrois où les propriétaires ecclésiastiques, Chapitre de Saint-Etienne et Abbaye Saint-Sulpice de Bourges, Abbaye de Chaligny, Abbaye de Saint-Satur etc, ont de vastes parcelles sur les lieux-dits les plus renommés : les monts-Damnés à Chaligny, la Porte du Clos à Saint-Satur, Chêne-Marchand à Bué.

L'examen des biens ayant appartenu à des émigrés ou à des condamnés suggère que les propriétaires nobles ont eu dans le choix de l'emplacement de leurs vignes le même objectif que les propriétaires ecclésiastiques : ils ont pris pied dans les meilleurs terroirs, la côte des Nues à Pouilly en bordure de la Loire, celle des Grands Crus à Chablis, des premiers crus de Milly (côte de Léchet), de Fontenay (La Côte) de Fyé (Monts-de-Milieu). Les ventes ont eu lieu à partir de 1794. Les vignes de deux émigrés de Chablis ont donné matière à dix-sept ventes dont l'une concerne "une pièce de vigne jeune plante, dont un arpent ou environ sur le finage de Fyé et 235 cordes sur le finage de Chablis, le tout d'une seule pièce et clos de murs, appelée la vigne fermée..." (24). Au total, seulement 6,70 hectares.

A Pouilly la proportion des vignes de propriétaires nobles mises en vente, est bien supérieure ; 69 ventes ont lieu en l'an II portant sur 13 hectares, pour 88 840 francs. Trois ventes sont réalisées beaucoup plus tard, l'une, le 13 messidor an V, concerne un lot de parcelles de vignes disséminées dans six lieux-dits : 44 journées, soit près de deux hectares ; la seconde, le 18 floréal an VII, livre à un propriétaire de Nevers 14 journées de vigne pour 90 francs ! Enfin la dernière, le 8 août 1807 permet au général-sénateur Augustin de Lespinasse d'acquérir 2,50 hectares de vignes ayant appartenu "à l'ancienne couronne", et situées dans les bons climats de Vaurigny et de Chante-Alouette (25)

23. IIe partie chapitre I.

24. Yonne A.D. Procès verbaux de vente des Biens Nationaux.

25. Nièvre A.D. Papiers de la feuille de Menou.

Au contraire de ce qui s'est passé pour les biens des communautés religieuses dont l'expropriation a été totale, une partie seulement, et sans doute très réduite, des biens nobiliaires a été remise dans le circuit des transactions foncières, mais le peu qu'on en saisit confirme la supériorité qualitative des biens possédés par les privilégiés dans les vignobles de cru : deux émigrés d'Auxerre, Boucher de la Rupelle et Hay, dont les possessions ont été dispersées le II floréal an VII et le IO thermidor an IV étaient propriétaires sur la Grande Côte d'Auxerre, en Migraïne et en Boivins.

Cependant les gens du premier et du second ordre ne possédaient pas tout sur les côtes renommées. Les procès-verbaux de ventes nous permettent de connaître le nom des propriétaires des parcelles voisines de celles qui étaient offertes aux enchères. En l'absence de plan cadastral c'était le seul moyen de localiser les biens avec une certaine précision. Nous avons noté tous ces voisins pour les parcelles vendues à Chablis, en distinguant chaque climat ; le résultat est net : les noms qui apparaissent, dans les Grands Crus, et qui souvent se répètent d'un climat à l'autre sont absents sur les autres côtes, sauf sur les Monts-de-Milieu, mais l'on sait que ce climat avait, comme aujourd'hui, la réputation d'un excellent premier cru. Ces gens, déjà propriétaires dans les bons terroirs vont être les principaux bénéficiaires de la vente des biens nationaux.

b). Les acquéreurs de biens nationaux.

Leur nombre est beaucoup moins élevé que celui des contrats : tout se passe comme si un petit groupe, dominant nettement les enchères, choisissait sans trop d'obstacles, parmi les parcelles offertes, celles qui convenaient le mieux à la constitution d'un domaine équilibré, ou qui arrondissaient des possessions anciennes : quatre acquéreurs obtiennent ainsi une vingtaine d'hectares à Chablis, soit 57 % des vignes mises en vente ; l'un d'eux, particulièrement attiré par les grandes pièces, acquiert II hectares dans six climats, pour I9 750 livres.

Des duels sévères ont parfois lieu pour l'acquisition de certaines pièces particulièrement convoitées : ainsi les 2 arpents 20 cordes de vignes aux Clos, tenant à RATHIER, estimés à I IOO livres, ont été enlevés par MIGNARD qui surenchérit sur RATHIER jusqu'à 3 025 livres ; le

même MIGNARD emporte, après 17 feux allumés et pour 6 400 livres, six arpents et demi de vigne en Champlain proposés à 2 600 livres.

Qui sont les acquéreurs ? A Chablis, aucun vigneron ne figure parmi ceux qui ont acquis des pièces dans les meilleurs crus ; un seul parvient à acheter une parcelle de trois quartiers (45 ares environ) de jeune vigne dans un second cru pour 310 livres. Il est difficile de connaître le statut social exact des autres acquéreurs. On sait que le plus important, MIGNARD, agit comme prête-nom de l'ancien prieur de l'Abbaye de Pontigny pour le compte duquel il réussit à reconstituer une propriété importante en vigne qui sera exploitée par la même famille jusqu'au milieu du vingtième siècle.

Pour les autres, nous n'avons pas d'indications contemporaines de la vente des biens nationaux. Le premier document précis sur lequel nous retrouvons les noms de certains acquéreurs, ou de leurs descendants, date de 1817 : il s'agit de la liste des électeurs départementaux qui, pour avoir ce titre devaient acquitter une "quotité de contributions" d'au moins 300 F. Le plus imposé est CHERON Pierre Alexandre, Chevalier de l'ordre de Saint-Louis, maire de Chablis. Il est né en 1753 : il est vraisemblable que c'est le même personnage qu'on retrouve souvent mentionné dans les contrats de vente des biens nationaux, non pas comme acquéreur - il n'aurait acquis que 50 cordes de vigne dans le climat de Vaucoupin (un des premiers crus) à Chichée - mais comme enchérisseur, quelquefois, et surtout comme propriétaire de parcelles voisines de celles qui sont mises en vente : ainsi apprend-on qu'il possédait déjà plusieurs pièces en Valmur et en Vaudésir, et au moins une en Vaillon. Chéron était en septembre 1789, président du Comité permanent de la ville de Chablis (26). Il n'est sans doute pas indifférent de noter tout de suite qu'un autre acquéreur, HOCHET, dont on ne retrouve le nom que sur la matrice de 1830, et qui a été plusieurs fois en compétition avec CHERON au cours des enchères pour l'emporter finalement sur lui, est, en 1789, procureur du roi et appartient à une famille qui sera - si elle ne l'est déjà - associée à celle du maire par mariage : en 1830, un HOCHET est gendre de CHERON, et possède alors dans les Grands Crus, des parcelles qui jouxtent

26. Registre des délibérations du Conseil Permanent de la Ville de Chablis (27 août 1789 - 25 janvier 1790)

celles de son beau-père. Les achats de vigne des HOCHET se montent à 10 360 F dont 9 125 pour la grande vigne close de murs dont-il a été fait mention plus haut ; la mise à prix en avait été de 10 F la corde ; il a fallu quatorze feux pour emporter la décision sur la base de 27,35 F la corde.

Viennent ensuite deux acquéreurs importants dont l'un, THOMASSIN, semble prendre pied dans le vignoble à cette occasion parce que son nom n'apparaît que parmi ceux des enchérisseurs ; il acquiert 2,50 hectares, dont 2 dans les Grands Crus pour 5 475 F. L'autre, RATHIER, est déjà présent en Valmur, en Vaudésir, dans les Clos, aux Epinottes, et cherche visiblement à arrondir ses biens dans les Grands Crus, où il acquiert des parcelles voisines des siennes et d'autres, qu'il enlève parfois après de nombreuses surenchères, tel cet arpent de vigne et de terre aux Clos, proposé à 306 F, qu'il obtient pour 2 000 F après vingt-et-un feux. Au total : plus de quatre hectares presque tous en vignes, dont 2,6 dans les Grands Crus, pour 9640 F.

RATHIER était officier municipal à Chablis en 1791 et présidait, avec CHAPOTIN de la JONCHERE, un autre acquéreur, la commission chargée des ventes. On retrouve son nom et celui de THOMASSIN en 1817 : l'un et l'autre désignent vraisemblablement les fils des acquéreurs de 1791 ; THOMASSIN est en 1817 "Directeur de la poste aux lettres", il a quarante-et-un ans ; RATHIER est "commerçant en vins".

Par le même procédé, cherchant à identifier les autres acquéreurs par quelques brèves indications plus récentes de vingt-cinq ans, nous constatons que la plupart d'entre eux représentent les maillons de familles dont un membre au moins, deux quelquefois, ont accédé à l'électorat dès la Restauration. A cette époque, les possesseurs de biens nationaux sont, soit des "propriétaires" locaux, qui résident dans le vignoble, soit des "marchands de vins en gros" ou des gens liés au commerce du vin (commissionnaires), quelques meuniers, marchands de bois, bouchers, aubergistes, d'une part, et d'autre part, quelques représentants de professions libérales de petit niveau : chirurgien, officier de santé, juge de paix, curé.

Les acquéreurs du dehors sont très rares, encore ont-ils des attaches dans le vignoble ; l'un demeure à Seignelay, l'autre est curé de Germigny. L'emprise extérieure est donc nulle, et la vente des biens

ecclésiastiques a abouti à une concentration notable de la propriété chablisienne. Ces propriétaires de Chablis qui, ailleurs, ne possèdent rien, ou peu s'en faut, résident sur leurs domaines qu'ils surveillent de très près. Tout leur intérêt se porte sur le vignoble qui est leur principal horizon économique et social. Que dès le début du XIXe siècle Chablis soit si fermement tenu de l'intérieur est de toute première importance pour son évolution ultérieure.

C'est cependant un cas, sinon unique, tout au moins très rare. M. LAURENT (27) a montré que dans la Côte d'Or de grands propriétaires extérieurs avaient été les principaux acquéreurs des meilleurs crus. Comment comprendre ce qui s'est passé à Chablis sans évoquer la proximité de deux grands voisins, grands par le prestige de leurs vins rouges, Auxerre et Tonnerre. Mais nous retrouverons un peu plus tard les conséquences de cette manière d'isolement, géographique et social, dans lequel vit et prospère Chablis.

Dans les autres vignobles, de la Nièvre et du Cher, la vente des biens nationaux ne donne pas lieu à des constatations fondamentalement différentes, mais la situation initiale n'est pas la même. A Pouilly, un notaire, quelques propriétaires, des marchands de vins, des vigneron, dont les descendants sont encore solidement installés dans le vignoble, sont les acquéreurs des vignes ecclésiastiques. En 1797 et 1799 des lots de vignes ayant appartenu à des émigrés sont acquis par des propriétaires de Nevers. Les grands propriétaires achètent parfois des vignes ; c'est le cas d'un GUILLERAULT, ci-devant seigneur de VILLEROT et dont un parent est notaire à Pouilly ; mais ce sont surtout les prés qui les intéressent, et Hyde de Neuville, un des plus grands propriétaires de vigne d'alors n'en achète pas de nouvelles, mais il acquiert à Mesves, pour 13 550 F. deux prés, anciennes possessions de l'Abbaye de Saint-Satur. Il en va de même de Georges DUFAUD, le maître de forges nivernais qui n'investit pas dans la terre mais seulement dans des bâtiments, église et presbytère, à La Charité.

27. LAURENT (R.) Les Vignerons de la Côte d'Or.

On ne peut manquer de signaler ici même une opération marginale à la vente des biens nationaux, mais qui lui est contemporaine et qui a sans doute plus d'un lien avec elle : la vente en 1798, de la propriété du Nozet à Etienne LAFOND, négociant en vins à Bercy, propriétaire en Beaujolais, d'où il est originaire.

Ancienne propriété des Bénédictins de la Charité-sur-Loire, le Nozet est au début du XVIII^e siècle, aux mains de la famille du Broc, qui le cède en 1723 à un avocat, Claude VAILLANT de Guélis, pour 55 000 livres (28). C'est alors un très vaste domaine, comprenant château, terres et vignes, qui s'étend sur les paroisses de Saint-Andelain, Pouilly, Bulcy et Mesves. En 1764, les fils du dernier propriétaire revendent l'ensemble à Claude Mary DODART, marié à Mademoiselle de MENOU. Un DODART a émigré, dont on a vendu les vignes en 1797. Claude Mary n'apparaît plus dès les débuts de la Révolution : c'est sa femme qui cède la propriété à Madame de VOUGNY, épouse d'un ancien fermier général ; enfin celle-ci revend le Nozet à Etienne LAFOND. Celui-ci avait été directement en relation d'affaires avec les DODART : on voit surgir en 1784 un différend sur des ventes de vin, et LAFOND, dès cette époque entame une série de procès contre DODARD. L'histoire ultérieure du Nozet n'est peut-être pas sans rapport avec ces incidents. Retenons seulement que le dernier changement de mains du Nozet est l'évènement fondamental parmi toutes les mutations foncières de la période révolutionnaire, par son ampleur, certes, mais surtout par ses implications pour l'avenir du vignoble de Pouilly. Dans l'immédiat, il établit la puissance bourgeoise en face de la vieille noblesse des DESTUTT de TRACY qui ont conservé intacts leurs vastes domaines où la vigne tient une place honorable.

En Sancerrois, où le morcellement de la vigne est beaucoup plus accusé que dans les autres vignobles, des acquisitions de petites pièces par des vigneronns semblent accréditer les déclarations d'un préfet de l'Empire, selon lesquelles la vente des biens nationaux avait créé la petite propriété vigneronne. Ce n'est qu'une apparence. Des propriétés importantes ont été acquises par les propriétaires non paysans, négociants, marchands de vins, bourgeois de Sancerre, de Bourges et de quelques

(28) Nièvre. A.D. Papiers de la famille de Menou.

pêtités villes du Cher. Ainsi le Clos Saint-Martin à Sancerre, ex-propriété ecclésiastique, passe-t-il en bloc à un négociant local qui devient de ce fait le propriétaire d'une des plus grandes vignes du Sancerrois : plus de quatre hectares en une seule parcelle ; et Edme TRIBOUDET, Changeur du roi obtient quatre-vingts ares de vigne sur la Côte des Monts-Damnés pour 5225 livres.

En Sancerrois et dans les vignobles berrichons, avant même la Révolution, des propriétés viticoles solides avaient été constituées par des commerçants, tel POUPARDIN, marchand de vin, marié à une demoiselle Roy, tante du Comte ROY, ministre des finances sous la Restauration et grand propriétaire en Sancerrois ; mais des bourgeois, anoblis ou vivant noblement, des nobles authentiques, s'étaient taillé les plus beaux domaines : la famille de CENCIÈRE dont les représentants sont fortement installés dans le Pays-Fort, les CHENU, qui ont de vastes propriétés en Champagne berrichonne et dans les vignobles de Reuilly et de Quincy, les PONROY, également à Quincy, le marquis de MAUPAS à Morogues, les MONTALIVET à Couargues et à Thauvenay...

Aussi l'appropriation du sol présente-t-elle une grande différence, de Chablis aux vignobles berrichons, et plus particulièrement au Sancerrois, quand cessent les mutations dues au événements révolutionnaires ; à Chablis, la vente des biens nationaux se solde très nettement par le renforcement de la main-mise sur les vignes, de propriétaires locaux qui comptaient déjà parmi les principaux producteurs de vin ; après 1792, non seulement leurs seuls concurrents sérieux sur le marché, les communautés religieuses, ont disparu, mais s'étant enrichis de leurs dépouilles, les propriétaires affermis dans leurs biens, seuls maîtres des premières côtes, tiennent toute la société viticole locale parce qu'ils sont les seuls distributeurs de travail, parce qu'ils contrôlent la production paysanne en possédant seuls les pressoirs, comme ils contrôlent son écoulement parce qu'ils sont les seuls à avoir une ouverture sur le marché.

A Sancerre, à Quincy, à Reuilly, ce processus de concentration de la vigne n'a pu se développer en dépit de quelques achats par des commerçants ou des paysans locaux, parce que le rassemblement des propriétés a joué beaucoup plus en faveur d'acquéreurs très solidement implantés dans la région, au sens large, et pour lesquels la vigne ne représentait qu'une

très petite part de leurs biens fonciers. C'est l'emprise extérieure sur les vignobles berrichons qui se trouve consolidée au terme des événements révolutionnaires.

La connaissance de ces situations différentes selon les vignobles, à la fin du XVIIIe siècle, va permettre de mieux comprendre les nuances du tableau social que le cadastre révèle entre 1820 et 1830. Mais les quelques lueurs qui ont été ainsi jetées sur la propriété viticole antérieure à la Révolution, ont laissé dans l'ombre une part, peut-être la plus importante, des vignes. La part paysanne n'apparaît pas pour plusieurs raisons : elle est restée en dehors du mouvement des mutations foncières ; elle ne s'étendait pas sur les meilleurs terroirs dès longtemps partagés entre les propriétaires aristocratiques ou bourgeois, et les cas de voisinage étant de ce fait très rares, les biens paysans ne sont pas évoqués dans les procès-verbaux de vente. Les indices de la propriété paysanne sont cependant nombreux : des actes notariés trouvés chez des viticulteurs actuels pouvent que leurs aïeux possédaient des vignes au XVIIIe siècle ; ces actes concernent des ventes de bourgeois, artisans ou laboureurs à des vigneron , des mises en demeure de payer des arrérages de rente dus parfois depuis fort longtemps - "vingt-et-une années" précise un acte de 1778 -, des échanges, dans le but de regrouper des parcelles , etc...

L'impression qu'on retire de la lecture de ces pièces est celle d'une persévérance dans l'effort pour posséder de la vigne, pour augmenter le fonds et, déjà, pour remembrer : tout cela s'affirmera au cours du XIXe siècle, ou plutôt sera davantage perceptible au travers de moissons copieuses de documents.

Le quart ou le tiers de siècle qui sépare l'époque révolutionnaire de celle où le cadastre va permettre un examen minutieux de la propriété, n'est certainement pas un temps d'immobilité foncière. Mais il est à peu près impossible de saisir les mouvements qui se sont alors produits. Notons toutefois que tous les noms qui sont apparus dans tous les documents consultés au début de la période - ceux des propriétaires de 1789 - se retrouvent sur les matrices cadastrales. Mais ce qui a changé, ce qui a considérablement augmenté dans le même temps, ce sont les superficies en vigne : à Pouilly, l'augmentation aurait été de 80 % d'après l'enquête de

1829. La population est elle-même en pleine croissance ; en 1830 le maximum démographique n'est pas encore atteint : le nombre des candidats à la propriété ne cesse de croître. C'est en gardant présentes à la mémoire ces considérations qu'il faut aborder l'étude de ceux qui, dès l'origine, ont pris rang dans les matrices cadastrales.

D. LA REPARTITION DE LA PROPRIETE

I. Répartition selon la superficie.

Les difficultés rencontrées lorsqu'il s'est agi de définir des seuils dimensionnels pour classer les exploitations actuelles (29) ressurgissent au moment de présenter un tableau statistique de la propriété. Nous avons d'entrée de jeu éliminé les grandes propriétés constituées surtout de bois, qui sont étrangères au domaine et à l'économie viticoles. Toutes les autres comportent une superficie agricole diversement répartie entre des vignes et des terres labourables et, beaucoup plus accessoirement, des prés, des chènevières, des jardins, des vergers.

Compte-tenu de ces divers éléments, il serait commode de raisonner en fonction d'une petite, d'une moyenne et d'une grande propriété. Mais, au début du XIXe siècle pas plus qu'aujourd'hui, la superficie totale ne peut-être retenue comme critère d'une hiérarchie. La vigne, élément essentiel de l'ensemble, ne peut être considérée seule, car la terre qui l'accompagne est souvent une réserve, soit pour une extension, soit pour une rotation, rendue indispensable pour le maintien de rendements convenables avec un cépage très vigoureux comme le chardonnay par exemple. Et puis, rappelons-le, dans les vignobles de qualité, la valeur du terroir est une donnée essentielle dont on doit tenir compte ne serait-ce que par le biais des "classes" cadastrales. Faute de mieux cependant, il faut bien se résoudre à présenter les propriétés en les répartissant en fonction de leur superficie totale, dans des tranches de dimensions particulièrement étroites pour les valeurs les plus faibles : avec moins d'un hectare, un ménage ne peut pas vivre indépendant quelle que soit la proportion de la vigne dans le

29. Voir la partie Chapitre 2

total ; il n'est pas non plus occupé toute l'année et sa disponibilité relative lui permet de gagner le complément nécessaire à sa survie, par un travail salarié. Entre un et trois hectares peuvent exister des combinaisons culturales - un hectare et demi de vigne, un jardin, un petit champ de céréale ou de fourrage - qui assurent à la fois l'indépendance et le plein emploi du ménage. Au-dessus de trois hectares, avec au moins quatre-vingts ares ou un hectare de vigne, on entre dans tout une série de catégories où un apport supplémentaire de main-d'oeuvre devient vite nécessaire.

a) La part de la vigne dans la superficie totale ne peut être exprimée par des moyennes générales parce qu'elle varie dans des proportions très fortes d'une commune à l'autre : ainsi la superficie moyenne en vigne dans les propriétés inférieures à un hectare est de 0,23 hectare à Fontenay-près-Chablis, de 0,33 à Chablis, de 0,43 à Milly ; dans les propriétés de 1 à 2,99 hectares, elle est, dans les mêmes communes, respectivement de 0,29 - 0,93 - 1,15 hectare - On trouve en Sancerrois les mêmes différences, qui tiennent pour une part à la répartition générale des terres et des vignes sur le territoire communal, mais pour une autre part, non négligeable, à des phénomènes de concurrence entre noyaux villageois où la pression démographique joue son rôle.

Il est plus intéressant de remarquer que, quel que soit le vignoble où on l'observe, la vigne n'est absente d'une façon notable que dans les propriétés inférieures à un hectare. C'est net pour Chablis où 123 propriétaires sur 368 n'ont pas de vigne. La proportion demeure élevée dans les villages du pourtour : 12 sur 49 à Poinchy, 8 sur 19 à Fontenay n'ont pas de vigne. En Sancerrois cette absence de la vigne ne touche que 10 % des très petites propriétés.

Sauf exceptions très rares, la vigne existe dans toutes les propriétés d'un hectare et plus, mais dans des proportions fort diverses : elle représente 14,7 % de la superficie des propriétés de 1 à 2,99 hectares à Fontenay-près Chablis et 61 % à Milly. Ce sont deux cas extrêmes, mais nous retrouvons des écarts de même importance entre Saint-Satur et Verdigny en Sancerrois.

b) Un aperçu de la répartition de la propriété par tranches de superficie.

En nombre, la petite propriété domine d'une façon écrasante : 506 propriétaires sur 795 ont moins d'un hectare à Sancerre, 368 sur 823 à Chablis ; à Poinchy, ils représentent la moitié de l'effectif des propriétaires. Leur poids dans la viticulture locale est faible - 5 % des vignes à Milly, 10 % à Chablis, 15 % à Saint-Satur - mais non négligeable.

Les propriétés de 1 à 2,99 hectares forment un groupe nombreux, très viticole, d'où la vigne est rarement absente ; il renferme plus de propriétaires de vigne que le groupe inférieur : à Chablis, sur 271 propriétaires, 262 ont de la vigne, alors qu'ils ne sont que 245 sur 368 dans l'autre groupe. Par là même, la participation viticole est importante : 245 hectares à Chablis sur 870 sont tenus par ces petits propriétaires.

Au-delà de trois hectares, le nombre des propriétés diminue brusquement : à Bué, entre trois et dix hectares, on peut encore trouver 21 % des propriétés, mais à Chablis moins de 10 % et à Saint-Satur moins de 5 %.

Au-delà, les propriétés deviennent rares : 8 de plus de dix hectares à Saint - Satur, une seule à Ménétréol, au total 58 sur 2176 dans les six communes les plus viticoles du Sancerrois : elles contiennent 138 hectares de vigne, soit environ 10 % du potentiel viticole à la disposition des résidents. A Chablis les grandes propriétés sont moins rares : 45 sur 823, et qui rassemblent 238 hectares de vigne, soit 27 % du total ; mais c'est un phénomène propre au bourg viticole, qui ne se rencontre pas à la périphérie ; c'est un des aspects de l'originalité de Chablis qui, maintes fois désormais devra être évoquée.

Enfin il faut dire un mot des limites dimensionnelles supérieures de ces "grandes" propriétés : presque toutes se rencontrent dans la tranche de dix à vingt hectares. A Verdigny, aucune, sur 135, ne dépasse 15 hectares ; à Ménétréol, sur 222, une seule atteint à peine 11 hectares : à Bué, la plus grande a 26 hectares, à Fontenay-près-Chablis, 23, à Poinchy, 29 ; à Saint-Satur, les deux plus grandes ont respectivement 54 et 25 hectares ; à Sury-en-Vaux, 78 et 29. Chablis et Sancerre font exception : le premier avec 16 propriétés de plus de 25 hectares , totalisant 123 hectares de vigne montre par là-même la puissance de la grande propriété viticole locale, et la plus grande propriété chablisienne vient aussi en tête pour sa

superficie en vigne : 26 hectares sur I04. Sancerre n'a que sept propriétés de plus de 25 hectares ; deux en ont une cinquantaine, les deux plus grandes, I2I et I04. Mais les superficies en vigne y demeurent modestes : 34 hectares au total sur un potentiel de 476.

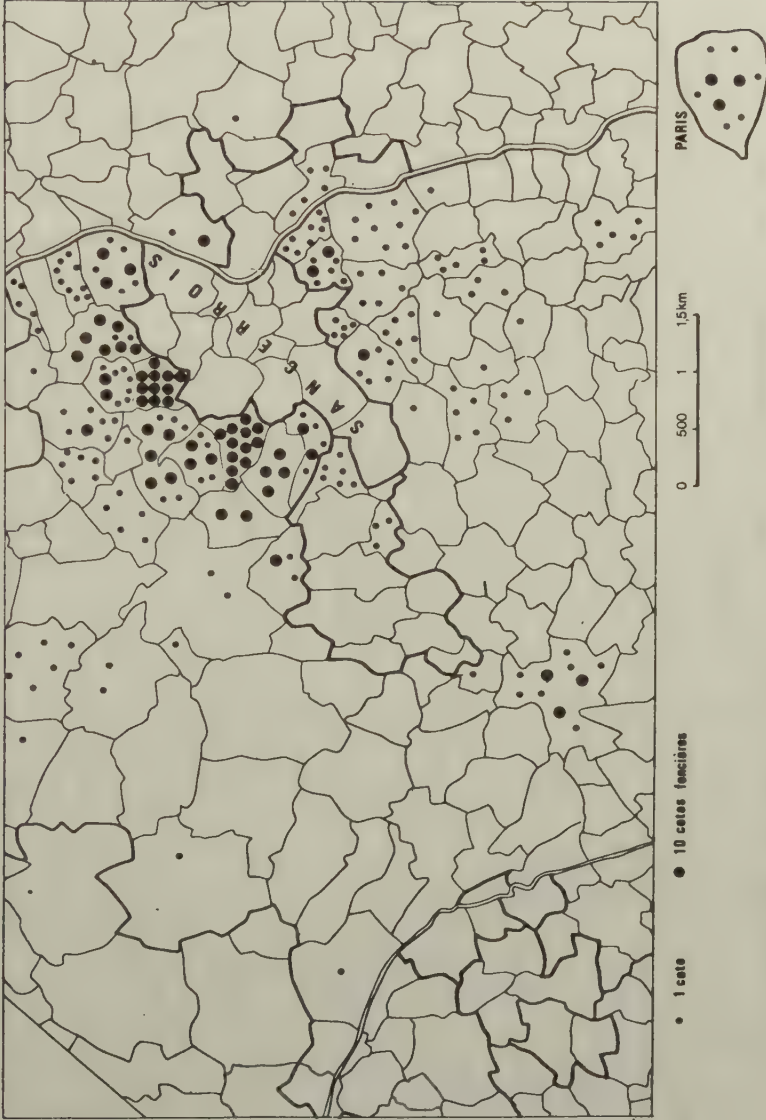
Cette présentation rapide a laissé volontairement de côté des types de propriétés marginales qui peuvent avoir néanmoins une importance locale très grande : il s'agit surtout de grandes propriétés de caractère seigneurial groupant autour d'un château, des bois et des terres, mais aussi des vignes : tels les neuf hectares de vigne du château de Milly, dans une propriété dont l'ensemble atteint 300 hectares. Ces cas ne ressortissent pas à la propriété locale ; souvent ce qui en est perçu dans les matrices cadastrales n'est qu'une fraction de propriété dont les autres éléments sont dans une autre région. Tel ou tel grand propriétaire se voit attribuer des résidences variées quand il apparaît dans plusieurs communes d'un même vignoble. Pour les gens de Beine, le vicomte de la FERTE est de Milly, où il a un château ; mais pour ceux de Milly, il réside à Paris. Cela introduit à l'étude de la propriété foraine. Nous considérons comme telle toute résidence hors de la limite des aires viticoles aujourd'hui reconnues. Mais nous ne pourrions désormais constater qu'une pénétration, qu'un prélèvement extérieur sur des superficies en vigne dont ne peuvent pas, de ce fait, disposer totalement les propriétaires résidant dans les vignobles. Il est important de pouvoir évaluer ce prélèvement.

II. Répartition des cotes foncières d'après la résidence des propriétaires.

L'observation a porté sur 3I communes : d'une part, Morogues, dans le vignoble de Menetou-Salon, Quincy, Saint-Bris, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, et six communes du Chablisien pour lesquelles il n'a été fait qu'un relevé de propriété distinguant les vignes dans la superficie totale ; d'autre part, II communes du Chablisien et 9 du Sancerrois pour lesquelles les I2 I43 cotes de propriétés ont donné lieu à l'établissement d'un fichier nominal permettant les regroupements de propriétés multicommunales. Ainsi ont été isolés 5 734 propriétaires résidant dans les vignobles ; 3 374 en

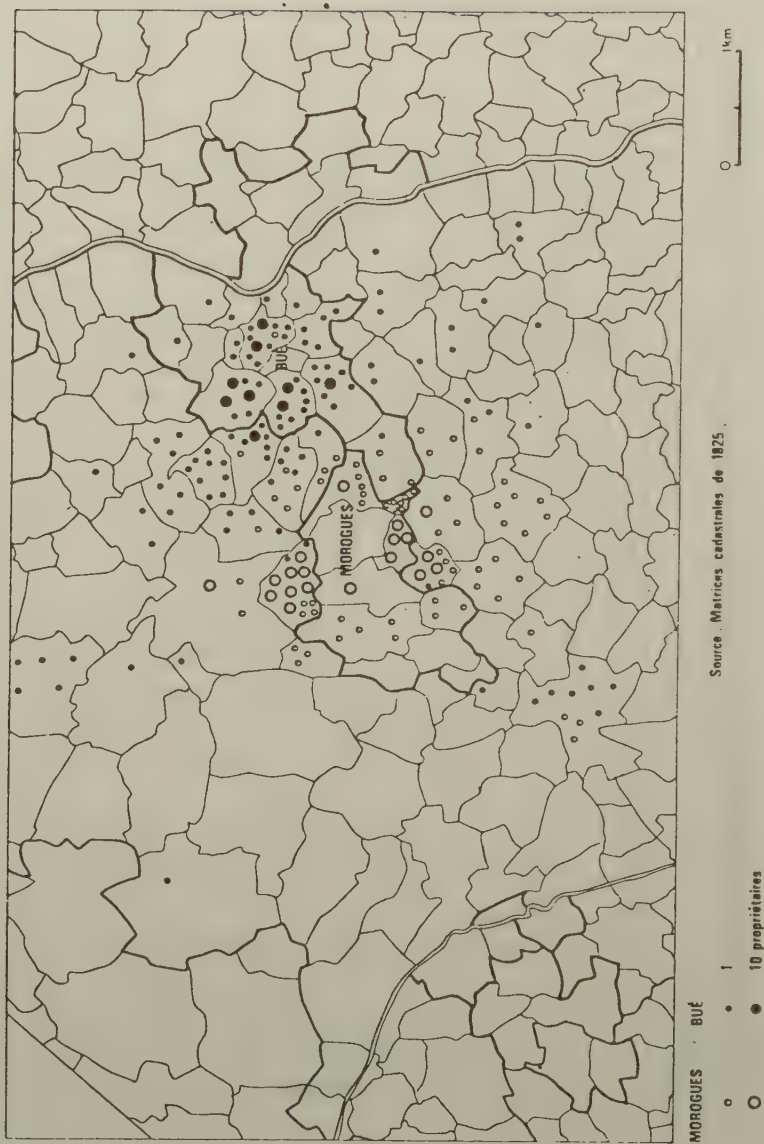
LES FORAINS PROPRIÉTAIRES DE VIGNES DANS LES VIGNOBLES SANCERROIS EN 1825

CARTE 37



LES FORAINS PROPRIÉTAIRES DE VIGNES A MOROGUES ET A BUÉ EN 1825

CARTE 38



en Sancerrois, 2 360 en Chablisien, dont nous estimons connaître les propriétés avec une marge d'erreur très faible (moins de 1 %). Les cotes des propriétaires non domiciliés dans les vignobles sont afférentes à 1 035 propriétaires de parcelles dans le Sancerrois et à 377 dans le Chablisien.

. Inégalité de la pénétration foraine en Sancerrois et en Chablisien.

Les chiffres globaux sont déjà significatifs : 23,5 % des propriétaires en Sancerrois sont des forains, et seulement 13,7 % en Chablisien ; mais une observation plus fine accuse les différences entre les deux vignobles : en Chablisien, Beine à elle seule a plus de 50 % des forains du vignoble : c'est dû à la proximité du hameau de Montallery, sur la commune voisine de Venoy non incluse dans l'aire viticole, mais qui possède un village de vigneronns cultivant les pentes de Beine. Il reste donc très peu pour les autres communes : 68 forains pour Chablis, soit 7,6 % du nombre total de propriétaires sur la commune, 30 pour Chichée (11,8 %), 17 pour Courgis (8,3 %), 3 pour Fontenay (3,4 %), 1 pour Milly. Avec les communes sancerroises le contraste est frappant : 124 forains à Sancerre (13,5 % des propriétaires), 161 à Bué (41 %), 406 à Crézancy (45 %) ; Saint-Satur fait exception avec 31 forains seulement.

Comment expliquer ces contrastes ? L'environnement viticole du Chablisien joue certainement un rôle : nous avons vu qu'au XIX^e siècle la vigne était abondamment cultivée dans l'Yonne (30) où les plateaux calcaires ne lui opposaient pas d'obstacle ; au contraire, le Pays-Fort aux terres lourdes et humides ne s'y prêtait guère. D'où l'attrait des coteaux sancerrois pour les gens, de toute condition, du pays bocager, de Neuvy-deux-Clochers, de Henrichemont, de Jars, de Subligny (voir cartes n^{os} 37 et 38).

Les villes régionales exercent aussi une influence : Auxerre avait autant de vignes que Bourges, mais tandis que le chef-lieu de l'Yonne offrait à la viticulture bourgeoise des côtes réputées où elle pouvait s'exercer, Bourges sur la plate Champagne ne produisait que du vin médiocre : Sancerre et Quincy étaient les plus proches parmi les vignobles de quelque renom.

Il est remarquable en effet qu'à Chablis aucun personnage de la bourgeoisie régionale, aucun haut fonctionnaire de l'administration, aucun notable autre que strictement local ne figure parmi les propriétaires des grands crus. Le Préfet de l'Yonne, Rougier Labergerie, l'Archevêque de Sens, des Conseillers de Préfecture, comme le grand propriétaire Edme Hay, avaient des vignes sur la Grande Côte. Ils n'ont pas éprouvé le besoin d'en acquérir à Chablis. Au contraire, le personnel de la haute administration berruyère, les conseillers à la Cour Royale résidant à Bourges, le Président du Tribunal, ont choisi les meilleures côtes sancerroises - Chêne-Marchand à Bué, les Monts-Dammés à Chavignol, les Chasseignes à Sancerre, la Côte de Champmain à Crézancy - pour y fonder leurs "Vigneronnies". Un phénomène tout différent de celui de l'emprise urbaine régionale est représenté par les propriétaires parisiens : leurs noms montrent qu'il s'agit d'émigrés sancerrois dont beaucoup sont installés comme "marchands de vins" à Paris. Certains ont pu se livrer au commerce de gros, mais plus vraisemblablement ce sont des gens de condition modeste qui ont ouvert un débit de boissons et ont conservé quelques parcelles au pays natal où, de plus, ils trouvent une partie de leur approvisionnement. Outre l'émigration de ceux qui vont tenter la fortune dans la capitale, il y a celle, plus humble, des filles qui y vont chercher une place de domestique. Elles conservent souvent une petite pièce de vigne dans leur village ; les jeunes filles de Chablis représentent à elles seules la part la plus importante de l'émigration parisienne ; excepté deux ou trois bourgeois qui ont gagné la grande ville en conservant de solides attaches familiales au pays et des vignes importantes, peu de représentants de ce vignoble sont allés à Paris, ou plutôt, peu parmi ceux qui ont un bien foncier dans l'Yonne ; il est au contraire vraisemblable que beaucoup, qui n'avaient pas accédé à la propriété, sont partis.

Donnons une idée des prélèvements en vigne par les propriétaires extérieurs : à Morogues, dans le vignoble de Menetou-Salon, près de 50 hectares sur les 197 que compte la commune, sont aux mains des forains. Dans le Chablisien, sur 2 568 hectares de vigne, à peine 65 appartiennent à des gens qui résident à l'extérieur du vignoble. Enfin dans le Sancerrois 271 hectares sur 1713 sont à des forains, qui détiennent ainsi 15,8 % des vignes, mais étant donné leur nombre, les propriétaires extérieurs ont en moyenne moins de vignes que les propriétaires résidents ; en Chablisien

où ils représentent près de 14 % de l'effectif total, leur part moyenne est singulièrement réduite. C'est une situation très différente de celle que M.R. LAURENT a décrite dans le vignoble de la Côte d'Or où "l'effectif des propriétaires du pays ... s'élève à la moyenne de 80 % du total des propriétaires" et où les propriétaires forains y détiennent 35 % des biens. Ce sont surtout les Grands Crus qui, en Haute Bourgogne sont en la possession des non-résidants (31) ; le cas de Chablis voit ainsi son originalité confirmée.

Mais plus importante sans doute que la distinction, nécessaire cependant, entre propriétaires du pays et propriétaires de l'extérieur, la connaissance des catégories sociales auxquelles appartiennent les uns et les autres et des types de propriétés qui les représentent, introduit mieux à la compréhension de l'ensemble de la société viticole.

E - LES CATEGORIES DE PROPRIETAIRES

Les catégories sont moins nombreuses que ne le laisse supposer la variété des statuts socio-professionnels ; car l'essentiel ici consiste à saisir qui est distributeur de travail et dans quelle mesure les "vignerons" sont occupés par leurs propres vignes et cultures annexes, ce qui peut donner une idée de leur indépendance économique. Une telle simplification, qui conduirait à présenter d'une part ceux qui travaillent une certaine superficie de vigne qu'ils ne possèdent pas tout entière, et d'autre part ceux qui exploitent leurs propriétés viticoles par le moyen du travail salarié, laisserait dans l'ombre quantité de cas ambigus : commerçants, artisans, manouvriers qui possèdent de la vigne, sans qu'il soit possible de savoir s'ils la cultivent eux-mêmes, ou s'ils ont recours au travail d'un vigneron.

I. Les "propriétaires"

Le terme recouvre des nuances nombreuses. Il ne retient que ces traits

communs : la propriété de vignes travaillées par autrui, la propriété d'une ou plusieurs maisons, dont l'une au moins se distingue par son importance dans le village, la possession de caves, de celliers et souvent d'un pressoir. Le propriétaire est ou n'est pas résidant : la grosse maison du village peut n'être occupée que temporairement presque toujours au moment des vendanges, ce qui entraîne des rapports indirects avec les vignerons, par l'intermédiaire d'un maître de culture.

Au sommet de la hiérarchie - d'une hiérarchie fondée sur l'étendue des biens - on trouve des familles d'un certain renom sous l'Ancien Régime et qui ont traversé sans dommages les temps révolutionnaires et l'époque impériale. Leurs biens sont restés intacts. Le type le plus achevé en est la famille DESTUTT de TRACY, de vieille noblesse, puisqu'elle remonte à un écuyer de Charles VII. La partie nivernaise de la propriété (des domaines s'y ajoutent dans l'Allier), est considérable : elle s'étend sur Pouilly, Saint-Andelain, Tracy, Suilly-la-Tour, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint - Quentin- sur-Nohain et Cosne ; les baux ne précisent pas l'étendue des domaines, mais pour l'ensemble, la contribution foncière s'est élevée en 1837 à 3 324,17 F. Le propriétaire vit à Paris, en son hôtel de la rue d'Anjou. Une partie des vignes est louée au termes d'un bail de neuf ans ; une autre partie est en régie directe : elle ne doit guère excéder un hectare si l'on se fonde sur le prix payé au vigneron qui l'entretient et sur le volume des récoltes - vin blanc et vin rouge dont l'objet essentiel semble être d'assurer la consommation de la maison.

En Berry, les vieilles familles sont d'origine régionale et portent plus d'attention à la culture de la vigne. Dans ce groupe se recrutent une part importante des grands propriétaires de vigne. Mais il faut préciser tout de suite que si leurs propriétés viticoles, à l'échelle du Sancerrois ou de Quincy paraissent importantes, elles ne représentent qu'une très faible portion de la totalité des biens possédés : ceux-ci sont dispersés dans le département du Cher, parfois dans plusieurs départements : les "listes générales du Jury" de la monarchie censitaire nous ont ici d'un grand secours ; beaucoup de ces propriétaires payant une contribution qui leur permet d'accéder à l'électorat, un certain nombre de renseignements nous sont fournis par ces listes sur leurs personnes et sur leurs biens.

A cette catégorie se rattache Pierre-Antoine Chenu, qui possède à Chavignol deux maisons et 9,70 hectares dont 5,39 en vigne, en grande partie

sur les Monts-Damnés ; il descend d'une famille de robins qui furent avocats et conseillers au présidial de Bourges, et de militaires qui reçurent la distinction de l'ordre de Saint-Louis. En 1828 - P.A. Chenu a alors 56 ans la liste des électeurs du Cher révèle qu'il paie 1082 F de contributions réparties entre les "arrondissements de perception" de Bourges de Blet (598 F), de Henrichemont et de Sancerre où, pour les biens qui viennent d'être énumérés, sa contribution ne s'élève qu'à 105,85 F. Cela donne une idée, vague sans doute, de l'étendue de ses propriétés en Champagne berri-chonne (Blet) et en Pays Fort (Henrichemont)..Les exemples semblables sont nombreux : SALLE, fils du Baron SALLE de CHOU et Conseiller à la Cour Royale tient 13 hectares à Sancerre dont 8,20 en vignes toutes groupées sur les meilleurs terroirs de Chavignol ; l'une des parcelles, d'une superficie de 1,55 hectare voisine une parcelle de 1,18 hectare laissée en friche : dimensions exceptionnelles pour le Sancerrois où abondent les pièces de moins de 10 ares. La propriété comprend également une maison avec cave et bâtiments adjacents, cour et jardin, à Chavignol, 66 ares de pré et le reste en terres. La famille est ancienne ; elle a fourni des juges au présidial de Bourges aux XVIIe et XVIIIe siècles : le père du propriétaire de Chavignol avait été élu député du Tiers-Etat ; il a été ensuite président du Tribunal Civil du Cher ; premier président de la Cour Impériale de Bourges, il est fait Baron en 1810 ; la Restauration le maintient dans ses titres et fonctions (32). Mais là encore la propriété sancerroise ne représente qu'une part très faible de la propriété familiale : par la mort du Baron en 1832, la propriété de SALLE fils s'étend sur les "arrondissements de perception" de Bourges, Saint-Doulchard, les Aix d'Angillon, Osmoy, Jalognes, Précy, Savigny, Sancerre, Sancergues, Thauvenay, Savigny, Villequiers. La contribution totale s'élève à 2731 F. dont 85 pour Sancerre !

On peut retrouver les traces anciennes d'un certain nombre de familles, propriétaires dans les vignobles au moment de la rédaction des matrices cadastrales : les de CENCIÈRE, GAY d'AUBILLY, de BOISÉ, en sont quelques illustrations parmi beaucoup d'autres. Mais la Restauration, entérinant le primat de la fortune foncière mis à l'honneur par la Révolution, fonde le

32. Les renseignements concernant les familles des propriétaires sont extraits de : Maransange : Dictionnaire des anciennes familles du Berry.

principe de la capacité politique sur la quotité d'une contribution qui est pour l'essentiel établie sur la terre : c'est ouvrir les voies de la notabilité à tous ceux qui avaient, dès l'Ancien Régime, ou à l'occasion de la vente des biens nationaux, utilisé de l'argent gagné dans le négoce à l'achat de biens fonciers ; anciens propriétaires nobles qui ont sauvé leurs héritages, bourgeois et marchands qui sortent de l'anonymat grâce aux biens acquis de longue ou de fraîche date, se retrouvent désormais enrôlés dans le seul ordre alphabétique.

C'est à nous qu'il revient de classer : quelques dignitaires de la haute administration d'abord, tel Guillaume HYDE de NEUVILLE, ambassadeur au Portugal avant de devenir ministre de la marine en 1828. Il est propriétaire des deux côtés de la Loire, à Fouilly où il a 45 hectares dont 4,30 de vignes, le tout bien groupé en grandes parcelles autour de deux maisons ; à Sancerre et Menétréol où il a 44 hectares dont 7,5 de vignes, la plupart constituant le domaine de l'Etang, sur le versant est de la colline, autour de plusieurs maisons, au-dessus d'une cave magnifique encore aujourd'hui une des plus belles du Sancerrois. Il a acheté surtout des prés lors de la vente des biens ecclésiastiques, et quelques pièces de vigne et de terre à Chavignol. Avec près de 12 hectares de vignes réparties sur les deux vignobles voisins, c'est un des plus gros propriétaires de la région. Ses propriétés s'étendent bien au-delà, et notamment autour de la Charité-sur-Loire d'où sa femme est originaire.

CASSOT de FUSSEY, ensuite ; Vicomte, Préfet de la Creuse, maire de Bourges. Il a acheté le vignoble de Chêne-Marchand à Bué, ancienne propriété religieuse, et le fait cultiver par un vigneron dont nous avons eu la chance de trouver le carnet de comptes. Un hectare et demi de vigne, une maison avec bâtiment annexe et jardin à Bué ; c'est tout pour le Sancerrois, mais il y a des vignes à Quincy et une très grande propriété en plusieurs domaines dans la banlieue de Bourges, en Pays Fort, en Champagne berrichonne ; une contribution de 1 642 F. donne la mesure de l'ensemble.

MACNAB, sous-préfet de Sancerre, y a son "domicile politique" et trois hectares de vigne, mais ses propriétés - 1282 F. de contribution - s'étendent dans le Val, le Pays Fort et jusqu'en Loir-et-Cher.

Les professions libérales, magistrature, notariat, fournissent un contingent important de propriétaires de vignes dont la plupart résident à Bourges.

Le cas le plus remarquable est celui d'Anselme DANJOU, Président du Tribunal ; ses propriétés sancerroises sont inégalement réparties sur quatre communes : une petite vigne à Sancerre, mais une grosse maison en ville et une autre plus modeste, 7,23 hectares de vigne à Bué plus 4 hectares de terre, avec trois maisons dans le village, dont les deux plus importantes ; 27 ares de vigne à Saint- Satur ; 105 hectares à Crézancy constituant un domaine de culture et d'élevage hors du vignoble et 1,05 hectare de vigne sur la côte ; dans différents hameaux de Crézancy, sept maisons et 1,54 hectare de chènevières, ce qui est considérable. Mais ses biens s'étendent largement en Pays-Fort jusque dans la région d'Aubigny ; sa contribution qui, pour Sancerre est de 148 F., s'élève au total à 1 672 F.

Juges, avocats, conseillers à la cour royale, ont visiblement recherché la vigne de qualité en Sancerrois ; il suffit de constater le choix des terroirs pour s'en convaincre. Et surtout, si parmi ces notabilités berruyères, certaines sont notoirement issues du Sancerrois - c'est indéniable pour un Etienne BOIN, Conseiller à la Cour Royale, originaire de Bué - la plupart n'ont aucune attache familiale dans le vignoble. Ils y sont installés comme en terre étrangère. On en verra les conséquences dans l'évolution de la propriété.

. Cet attrait de la vigne semble bien avoir également joué sur une catégorie de propriétaires, socialement distincte de la précédente, mais qui a un comportement identique dans l'appropriation de la vigne : toute la masse, plus difficilement définissable des "propriétaires" des bourgs et des petites villes, y compris ceux du vignoble, rentiers du sol, mais souvent anciens marchands vivant bourgeoisement et dont les fils ou les frères cadets accèdent à une profession libérale. Ainsi POUPARDIN, installé à Amigny dans une maison bourgeoise. Il en a une autre à Chavignol, deux autres à Sancerre ; 3,80 hectares de vigne à Amigny même, 33 ares à Bué, dans le vallon voisin ; quelques hectares de terre alentour, 7 hectares à Saint-Satur, mais surtout 104 hectares à Sury-en-Vaux, le long du bois de Charne ; ce bois est l'autre part de l'héritage paternel, qui est allée à la mère du Comte ROY. POUPARDIN père était avant la Révolution, "marchand de vin", entendons "négociant", et son grand domaine était déjà constitué. Le "Monsieur" d'Amigny peut représenter un cas exceptionnel par l'ampleur des terres qu'il

possède dans les communes viticoles mais c'est par les vignes seules qu'il a sa place particulière dans la société vigneronne ; la maison, les dépendances, la cave, le pressoir, sont au coeur du village et la structure même de celui-ci comme de tous ceux du vignoble, ne se prête pas à l'isolement qu'assure le château de la Champagne berrichonne ou du Pays Fort.

Beaucoup de ces "propriétaires", au contraire de POUPARDIN, ne s'intéressent qu'à la vigne : GRESSIN Balthazar, propriétaire foncier du Pays-Fort résidant au Noyer, a 8,5 hectares dans le vignoble sancerrois dont 7 en vigne, avec deux maisons à Champtain (Crézancy) ; LECLERC-DUGENNE D'Aubigny, "marchand" pour la matrice cadastrale en 1824, est "propriétaire" sur la liste du Jury de 1828 : les 2,75 hectares qu'il possède à Bué et à Saint-Satur, à 45 kilomètres de son lieu de résidence, sont en vigne.

Jusqu'à présent le vignoble sancerrois semble avoir eu le monopole de l'inventaire des propriétaires. Il ne faudrait pas en induire que la recherche de la documentation a privilégié ce seul vignoble. L'hypothèse de départ était celle d'une généralisation possible à partir d'un cas étudié en détail ; Pouilly offrait dès l'abord un sérieux obstacle : où étaient les propriétaires forains ? Inexistants ou presque, mais l'énorme poids de la propriété du Nozet, où la famille LAFOND tenait plus de 100 hectares de vigne en réalisant son ascension sociale par le cheminement bien connu : négoce - députation - anoblissement - élévation à la pairie - pouvait être l'obstacle invoqué à tout autre forme de pénétration de l'extérieur. Les autres propriétaires ne peuvent que faire piètre figure ; à côté de HYDE de NEUVILLE déjà rencontré, ce sont deux ou trois notaires qui ont bénéficié de la vente des biens nationaux, et quelques marchands de vin, tous résidant dans le vignoble et ne possédant jamais plus de sept hectares de vigne.

A Chablis, la pénétration extérieure est, nous l'avons vu, très faible ; aussi les propriétaires résidents sont-ils les plus importants : c'est une première différence avec le Sancerrois et une première simplification du schéma de la répartition de la propriété. Mais la composition sociale de la catégorie des grands propriétaires est à son tour beaucoup plus simple. Elle est d'ailleurs fondamentalement différente selon que l'on considère Chablis et son voisinage immédiat, Poinchy, Fyé, Fontenay - Milly faisant

un peu exception - et la périphérie : Maligny au nord, ou Viviers et Bérù au sud-est.

Sur les marges du vignoble on retrouve un type de grande propriété terrienne comparable à celui que nous avons décrit en Berry : de cent à plusieurs centaines d'hectares de terre et un vignoble important : Louis-Antoine BERTHIER de Viviers a, sur sa commune 105 hectares dont près de 10 en vigne répartis seulement en 13 parcelles parmi lesquelles 5 ont une superficie comprise entre 1,02 et 1,80 hectare ; il possède aussi l'un des 5 pressoirs de Viviers. La famille LECOURT de Bérù possède le cinquième du territoire de la commune - 110 hectares dont plus de 14 en vigne - et 245 hectares sur Chichée, dont 4,5 de vigne ; il faut y ajouter 7 pressoirs, ce qui lui permet de contrôler absolument la fabrication du vin. A ce type se rattache encore le Vicomte PAPILLON de la FERTE qui a, près de son château de Milly, 9,5 hectares de vigne et trois pressoirs, le reste de la propriété étant constitué par quelques dizaines d'hectares de terre et 250 hectares de bois. Trois cas pour tout le vignoble, c'est très peu. Il existe cependant d'autres grands propriétaires, voire des propriétaires extérieurs : DEVIN de BELLEVILLE qui a près de 1 000 hectares dans les communes viticoles du nord chablisien - Villy, Lignorelles, Maligny - n'y a pas de vignes, mais surtout des bois ; DUCROT-SAINT-CYR, d'Auxerre, sur des superficies bien moindres il est vrai, n'a que des terres et des bois.

A cette faiblesse quantitative de la vieille propriété de type seigneurial s'ajoute le fait qu'elle ne s'est pas étendue aux terroirs réputés de Chablis ; elle est totalement absente sur le versant de rive droite du Serein entre la côte de Fourchaume au nord, et celle des Monts-de-Milieu au sud-est.

La propriété de la haute administration préfectorale n'est pas représentée en chablisien en dépit de la proximité d'Auxerre, et celle des robins y fait pauvre figure : un avocat possède un hectare de vigne à Chablis. Il est vrai que deux propriétaires parmi les plus importants ne laissent guère deviner leurs antécédents.

En fait la propriété chablisienne, au sens étroit du terme, c'est-à-dire la propriété des meilleurs terroirs à vigne - et ici les différenciations de climats sont beaucoup plus importantes qu'à Sancerre ou à Pouilly - est entre les mains d'un petit groupe de familles qui ont réalisé entre

elles de nombreuses alliances par mariage, et dont les principaux membres se répartissent entre quelques professions libérales - notaire, médecin - et le négoce, notamment celui des vins ; trois familles alliées confinent aux notables par leurs fonctions de maire, de juge de paix ; le directeur "de la poste aux lettres" est le seul fonctionnaire dont le nom apparaît parmi les propriétaires importants. Ceux-ci, au nombre de 45 si l'on convient de les considérer comme tels à partir de la possession de 10 hectares, tiennent à l'intérieur du vignoble, 1 043 hectares, dont 239 de vigne ; mais, d'une part, la grande majorité de ces vignes sont dans les meilleurs climats, et d'autre part, l'utilisation des terroirs étant conforme à une vieille pratique d'assolement de la vigne, une portion importante des 800 hectares de terre que possèdent ces grands propriétaires est située dans les crus réputés et constitue une réserve potentielle qui assure le vignoble contre la dégénérescence et l'affaiblissement progressif des rendements constatés à la même époque dans l'Auxerrois et le Tonnerrois voisins (33).

Ces propriétaires possèdent-ils des biens ailleurs ? La "liste des électeurs formée à la préfecture selon la loi du 5 février 1817", que nous avons pu consulter aux Archives Départementales d'Auxerre était une liste manuscrite qui ne mentionnait pas le détail des contributions payées par arrondissement de perception, mais seulement ce qui était payé hors du département. Mais les quotités sont faibles : une seule atteint 500 F., celle du maire de Chablis, Chéron, qui possédait la plupart de ses biens avant la Révolution ; il a 35 hectares dont 28 sur Chablis, le reste sur Fontenay, Fyé et Poinchy ; les 11 hectares de vignes sont aussi en majorité sur Chablis (9,7) : 5 hectares sur quatre des six grands crus, accompagnés de 1,3 hectare de terre. Il a une très grosse maison au faubourg Saint-Pierre et un pressoir ; son fils, lieutenant en garnison à Bar-sur-Seine a personnellement 50 hectares, en majorité sur Fyé où se trouvent les 3,5 hectares de vigne.

Un autre propriétaire, dont le fils a épousé la fille de CHERON, GISLAIN, Juge de Paix, représente une des formes les plus abouties du souci de concentration des meilleurs crus. Déjà propriétaires avant la Révolution, les GISLAIN, par mariage avec les HOCHET, grands acquéreurs de biens nationaux, ont réuni plus de 8 hectares des meilleures vignes de la rive

33. Voir IIe Partie - Chapitre I

LA PART DE QUELQUES GRANDS PROPRIÉTAIRES SUR LA CÔTE DES GRANDS CRUS



les numéros distinguent les différents propriétaires

droite du Serein : 1,30 hectare sur la Fourchaume à La Chapelle Vaupelteigne, 2,5 sur les Monts-de-Milieu, les Chapelots et la droite de Bréchain à Fyé, enfin 4,5 à Chablis, pour l'essentiel dans les Grands Crus. Il s'y ajoute une maison de même importance que celle de CHERON, et un pressoir.

En 1830, à Chablis, tous les propriétaires importants sont héritiers d'acheteurs de biens nationaux ; des fortunes foncières acquises souvent par le négoce et principalement celui du vin, ont été, à cette occasion, augmentées de biens ci-devant ecclésiastiques ou nobles ; dès la première génération, les descendants des négociants ont tenté d'accéder à des professions libérales ; les négociants, toujours issus de vieilles familles vigneronnes, quelques gros vigneronns aussi, se sont retirés de la vie active pour vivre bourgeoisement ; l'étape ultérieure n'a pu être franchie que par les enfants, mais ceux qu'on retrouve en 1830 sous le titre de médecin, chirurgien, avocat, notaire, géomètre, portent les mêmes noms - POULAIN, FOULLEY, GUINEE, BAVOIL, GAUTHERIN, RAMPON - que de très nombreux vigneronns qui ne sont pas sortis de leur condition, et parmi ces noms se retrouvent la quasi-totalité de ceux que portent aujourd'hui les viticulteurs qui tiennent le vignoble de Chablis.

C'est là encore une opposition fondamentale avec le Sancerrois où aucun des noms des grands propriétaires du début du XIXe siècle n'apparaît plus parmi ceux des viticulteurs qui, de nos jours tiennent le vignoble. Ces derniers ne sont pas pour autant des nouveau-venus ; leurs familles sont aussi anciennes que celles de Chablis : simplement les conditions de leur évolution vers la pleine propriété du vignoble n'ont pas été les mêmes. Mais ne nous y trompons pas : que le groupe des propriétaires se soit dégagé de la société villageoise ou qu'il ait été composé pour une part prédominante d'étrangers au pays, n'a pas entraîné de différences sensibles dans ses ajustements avec la masse des vigneronns fournisseurs de main-d'oeuvre.

II. Les vigneronns.

a). A la diversité des "propriétaires" dispersés à quelques unités par village, occupés dans les villes à des tâches diverses ou simplement à vivre en citadins, à leur mobilité de gens obligés de contrôler leurs affaires

en plusieurs endroits, s'oppose la masse stable et fixe des vigneron, nous entendons ici : des vigneron propriétaires. En dépit de certaines difficultés nées de l'imprécision des matrices cadastrales on peut estimer leur nombre sans graves erreurs : à Chablis ils sont un peu plus de 500 sur 823 propriétaires, à Poinchy 66 sur 89, à Milly 45 sur 59, à Fontenay 74 sur 84. A Sancerre ils sont 432 sur 795 propriétaires : c'est en ville que leur proportion est moindre, mais les deux gros villages de Chavignol et d'Amigny ne comportent qu'une trentaine d'artisans et de commerçants sur plus de 700 habitants. A Sury-en-Vaux on distingue "vigneron" et "laboureurs", la commune étant partagée entre vignoble et Pays-Fort ; mais tous les laboureurs ont de la vigne : sur 407 propriétaires il y a donc 245 vigneron et 44 laboureurs ; à Verdigny, 111 vigneron sur 135, à Ménétréol 154 sur 222 ; à Saint-Satur 179 sur 371, proportion étonnamment basse pour une commune dont le potentiel viticole élevé révèle l'opposition à la pénétration extérieure, mais qui se comprend dès que l'on tient compte du groupe des 88 mariniers-propriétaires de Saint-Thibault.

La domination numérique du groupe vigneron n'est donc pas à démontrer. Elle est renforcée encore par la présence de nombreuses veuves de vigneron propriétaires qui ont conservé un peu de vigne, mais qui représentent surtout un appoint de main-d'oeuvre pour les travaux dits "de femme" comme l'accolage, le rognage et bien sûr, la vendange.

C'est ce groupe vigneron qui travaille l'ensemble des vignes, à l'exception des petites vignes d'artisans et de commerçants qui y pourvoient eux-mêmes. De la part de travail que les vigneron doivent fournir sur leurs propres exploitations dépend celle qu'ils peuvent accorder à autrui ; mais le problème ainsi posé se trouve immédiatement faussé par une inconnue : le nombre des actifs non propriétaires qui, de ce fait consacrent la totalité de leur temps aux terres et vignes des autres en échange de la rémunération qui leur permet de vivre. On peut tenter une approximation : le nombre total de propriétaires représente de 19 à 40 % de la population : 23 % à Sancerre, 37 % à Chablis ; le plus souvent la proportion est voisine de 30 %. Or, on sait qu'en ce début de siècle la population est partout très jeune (34) ; les femmes mariées, les mineurs sont rarement propriétaires ; les célibataires le sont peu souvent et le mariage est le seul moyen habituel

34. Voir plus haut p. 424-425

de créer une propriété. Toutes ces restrictions étant admises, il reste fort peu d'isolés non propriétaires, de gens complètement disponibles, puisque les adolescents qui représenteraient le contingent le plus important de main-d'oeuvre non employée sur des propriétés personnelles, participent au travail sur le bien familial en échange de leur entretien - nourriture et logement. Donc bien peu de vrais prolétaires dans les vignobles, ce qui ne signifie pas que ceux qui avaient un morceau de terre pouvaient en vivre.

b). La part paysanne dans les vignobles.

A Sancerre, il reste 255 hectares pour 403 vignerons ; 29 n'ont pas de vignes mais seulement un peu de terre. 322 ont moins d'un hectare de vigne, 69 en ont d'un à deux hectares, 10 de deux à trois, et seulement 2, plus de quatre hectares. A Saint-Satur 174 vignerons sur 179 ont des vignes et se partagent 100 hectares : un seul a un peu plus de deux hectares de vigne. A Bué, Ménétréol, Verdigny, sur 430 vignerons, 5 dépassent deux hectares, un seul a trois hectares de vigne. En Chablisien, à Poinchy, 76 vignerons se partagent 72 hectares, mais à Fontenay 81 vignerons disposent à peine de 39 hectares : 5 seulement ont plus d'un hectare, mais moins de deux. A Chablis le nombre des très petits propriétaires sans vignes est plus élevé : 93 sur 310, mais l'éventail des superficies est plus ouvert ; 224 disposent de 203 hectares de vigne dans la catégorie de propriétés dont la superficie totale est comprise entre un et 2,99 hectares, soit une moyenne de 90 ares par vigneron. La superficie moyenne de la vigne croissant dans la tranche suivante des propriétés de 3 à 4,99 hectares, on atteint vite le seuil qui assure l'indépendance du vigneron. Au-delà, c'est lui qui devient employeur de main-d'oeuvre. Les vignerons ont donc la portion congrue eu égard à leur nombre ; petites ou moyennes, leurs propriétés ont des caractères communs : la maison d'habitation pour la plupart des ménages, au moins un petit jardin, des terres et des vignes en proportion variable, dispersées en petites parcelles dans les différentes sections communales et sur les communes voisines ; en Sancerrois la parcelle paysanne de 3 ares est extrêmement fréquente ; en Chablisien elle est nettement plus vaste : une dizaine d'ares. Le vigneron a en outre difficilement pris pied sur les meilleurs terroirs où de larges places sont occupées par les propriétaires. Malgré tout, une grande variété règne parmi les propriétés vigneronnes :

. Le type inférieur est représenté par l'unique petite parcelle de terre, sans vigne et sans maison. Quatre ou cinq ares ne permettent qu'un jardinage familial ; si la parcelle est éloignée du lieu d'habitation - la plupart du temps on est hébergé par la famille - elle retourne vite à la friche.

. La petite propriété réelle est illustrée par bien des exemples : Adrien FOUINAT, à Chablis, a une maison et 1,5 are de terrain, 29 ares de vigne à Fyé. Jean GIRAULT, de Saint-Satur a 21,6 ares de vigne, partie sur Verdigny, partie sur sa commune ; vraisemblablement il trouve le gîte chez l'un des deux autres vignerons qui portent le même nom, qui ont chacun une maison et également l'un et l'autre de la vigne sur Verdigny et sur Saint-Satur, l'un 33, l'autre 67 ares. On pressent ici le résultat d'un partage antérieur au cadastre. Tous ces petits vignerons, qui pouvaient assurer leur nourriture sur dix à vingt ares et tirer quelque argent d'une récolte de 4 à 12 hectolitres selon les cas envisagés et en s'en tenant à une moyenne vraisemblable, n'avaient ni assez de travail sur leurs propres terres pour s'occuper toute l'année, ni assez de ressources pour ne pas aller chercher leur revenu principal chez un "propriétaire".

. La propriété paysanne déjà solide s'exprime dans le cas de Jean DELAPORTE, de Chavignol : 5,65 hectares dont 2 de vigne, 5 petites maisons, un cellier, un jardin ; les vignes, toutes situées sur le finage de Chavignol, sont réparties en 48 parcelles formant 41 filots sur l'ensemble des lieux-dits du village. Trois hectares sont cultivés en céréales et en fourrage ; un âne est sans doute utilisé pour le transport de la vendange, du fumier, etc..., vraisemblablement quelques chèvres complètent l'exploitation et contribuent à une aisance que traduit le patrimoine immobilier. C'est le type même de l'exploitation indépendante.

. A un niveau très supérieur, la propriété d'un autre FOUINAT de Chablis rejoint celles des négociants, des médecins et des notables : les vingt hectares répartis sur cinq communes en comptent plus de six en vigne dont 1,6 dans les Grands Crus ; le revenu cadastral élevé de la maison atteste de son importance : elle prend rang parmi celles des grands propriétaires.

Groupe nombreux donc, que celui des vignerons-propriétaires où les statuts sociaux offrent une gamme étendue, de la sujétion complète à une indépendance qui n'est totale qu'en apparence car elle se trouve limitée par la rareté des pressoirs ; jusqu'au deuxième tiers du siècle, ceux-ci sont l'apanage exclusif des "bourgeois". On le comprend lorsque l'on sait que ces instruments sont alors de très grande taille, qu'ils coûtent cher, qu'ils exigent un local de grand volume : Chablis a 26 pressoirs pour 870 hectares cultivés sur son propre territoire et aux environs.

A ces deux groupes socialement et économiquement distincts, s'en ajoute un troisième, celui des commerçants et des artisans, tout aussi composite parce qu'il comporte des propriétaires de petites superficies de vigne dont on ignore s'ils les cultivent eux-mêmes, ce qui est souvent vraisemblable, ou s'ils les confient à un vigneron, ce qui doit aussi se produire, même pour de petites pièces, - et des propriétaires de superficies telles que le recours au travail salarié est indispensable : entre le commerçant ou l'artisan-vigneron et le commerçant ou l'artisan "propriétaire", où se situe la ligne de clivage ? Force est bien de les présenter ensemble puisque tous, distributeurs ou non de travail, opèrent un prélèvement sur le potentiel viticole.

III - Commerçants et artisans propriétaires de vigne.

Un peu comme pour les "propriétaires", leur répartition est inégale selon les villages ou les bourgs, mais à la différence des précédents, ils sont tous résidants. Les lieux de concentration sont les bourgs et les petites villes : à Chablis le groupe comporte 55 propriétaires de vigne, alors qu'ils ne sont que 10 dans l'ensemble des trois villages voisins de Fontenay, Poinchy et Milly. Pouilly, sur la route royale de Paris à Lyon, et au coeur de son vignoble, ajoute à de nombreux tonneliers et aubergistes, des postillons propriétaires de vigne ; mais c'est en Sancerrois que l'importance numérique des artisans et des commerçants est la plus grande : à Sancerre d'abord où, sur 86 commerçants propriétaires de terre, 83 ont ensemble 72 hectares de vigne, et sur 110 artisans, 108 ont 52 hectares de vigne ; à Saint-Satur ensuite, bourg important au pied même de la sous-préfecture, lieu de passage obligé pour qui veut traverser la Loire par bac, ou pour

tous ceux qui viennent embarquer les vins au port fluvial de Saint-Thibault ; aussi ne s'étonne-t-on pas de trouver, à côté de 57 commerçants et artisans qui possèdent 48 hectares de vigne, 65 mariniers qui en ont 17. Même les villages, beaucoup plus peuplés que ceux du Chablisien, ont chacun leur petit groupe de commerçants et d'artisans propriétaires : 12 à Bué pour 8 hectares, 25 à Ménétréol pour 15 hectares, 27 à Sury-en-Vaux pour 12 hectares

Les prélèvements sont donc importants : s'ils représentent moins de 7 % du potentiel de Chablis, ils dépassent 25 % de celui de Sancerre, 35 % de celui de Saint-Satur. Ces propriétaires sont parfois dans le groupe de tête des possesseurs de vigne, se tenant cependant assez loin du maximum atteint par certains bourgeois : à Chablis, un marchand de bois, un marchand épicier, un marchand de drap, un tanneur ont de 3 à 7 hectares ; trois d'entre eux sont dans le groupe des propriétaires de plus de 25 hectares de terre au total ; tous portent les mêmes noms que les propriétaires bourgeois, mais aucun, au contraire de ceux-ci, ne possède un pressoir. Ils représentent ici le terme d'une ascension par le négoce, terme à partir duquel leurs cadets ou leurs descendants entrent dans la bourgeoisie, plus souvent d'ailleurs par la petite porte des professions médicales que par la voie plus prestigieuse du barreau.

. A Sancerre les gros commerçants sont les marchands de drap et les marchands de toile, puis les cabaretiers ; les maîtres-tonneliers viennent en tête des artisans : les uns et les autres ont plus d'un hectare de vigne, rarement plus de trois ; mais la vigne est souvent leur seul bien foncier. Ce même groupe est remarquable par l'importance de ses possessions immobilières à Sancerre et parfois à Chavignol : trois à six maisons en ville, une ou deux ailleurs.

. A des niveaux inférieurs de propriété, l'ensemble très varié des petits commerçants et surtout des artisans ne se prête à aucune classification ; la plupart ont quelques dizaines d'ares, mais les petites vignes des mariniers, les cinq à dix ares que possèdent tel ouvrier menuisier, tel tailleur, témoignent de l'attrait pour la culture de la vigne, modèle auquel l'ensemble de la société est sensible. Ils ne ferment pas le catalogue des propriétaires de vigne.

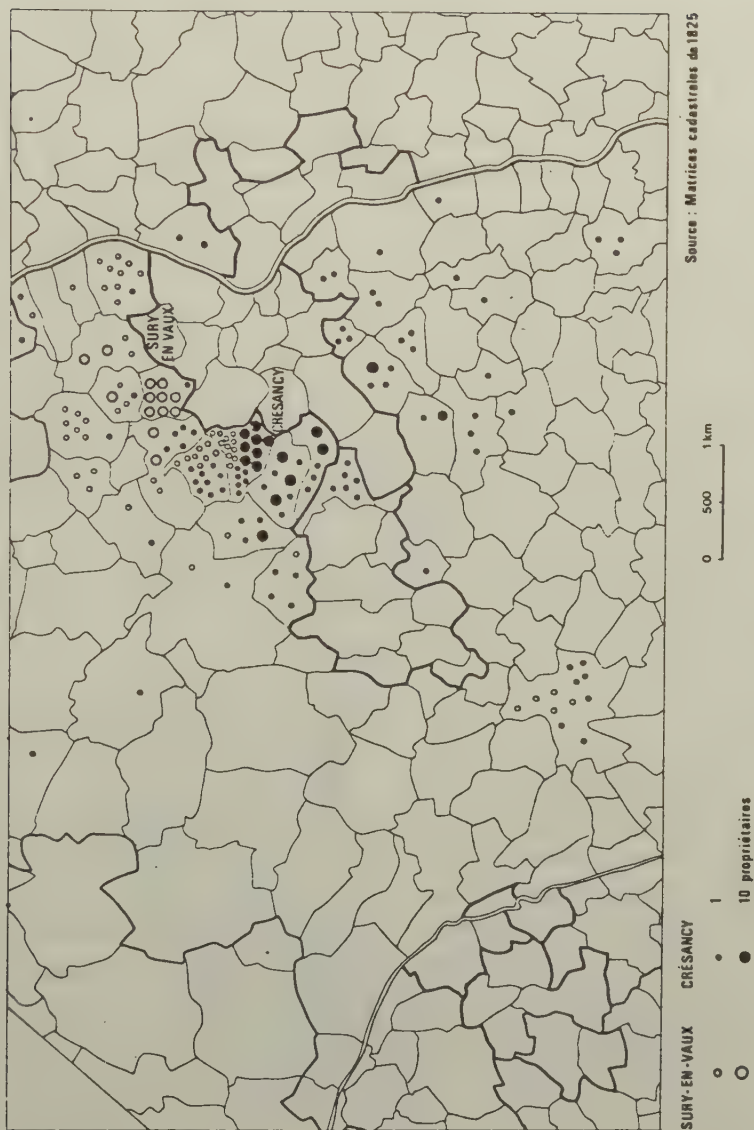
IV - Les autres propriétaires.

Il en est deux autres catégories très dissemblables : celle des veuves, "filles", domestiques (du sexe féminin également), existe dans tous les villages, dans tous les bourgs. Elle est nombreuse : 124 personnes à Sancerre, 81 à Sury-en-Vaux, 60 à Chablis. Les veuves y dominent largement et par là, ce groupe représente toutes les catégories de la population. Leur part individuelle de vigne est souvent faible, parfois inexistante : à Saint-Satur 12 personnes de ce groupe sur 41 n'ont que de la terre. Les veuves ne possèdent plus que la part qui leur est revenue après le partage de l'héritage ; le reste, parfois la partie la plus importante, est allé grossir le bien des enfants ou a engendré de nouvelles propriétés, notamment propriétés de mineurs, ou de filles majeures dont la vigne constituera l'apport indispensable lors du mariage. La proportion de vigne qui revient à cette catégorie de propriétaires est faible, environ 3 % dans l'ensemble des vignobles, avec de fortes inégalités : 7 % à Sancerre, 1,5 % à Saint-Satur ; mais de Chablis à Reuilly, c'est 150 à 200 hectares de vigne qui s'ajoutent à ce que cultivent les vigneron.

. La dernière catégorie de propriétaires que nous examinerons n'a pas l'universalité de la précédente : elle est constituée de petits cultivateurs, de manouvriers qui résident dans des communes non viticoles de la périphérie de vignobles renommés et qui viennent y cultiver, parfois de 10 à 15 kilomètres, de minuscules parcelles. Rare en Chablisien sans doute parce qu'alentour la vigne est largement répandue, peu important à Pouilly-sur-Loire pour des raisons presque identiques, le phénomène prend toute son ampleur en Sancerrois, mais existe aussi d'une façon notoire à Menetou-Salon, à Quincy et à Reuilly. (Cartes N° 40). Les étendues plates de la Champagne berrichonne ne conviennent pas à la viticulture ; aussi voit-on que les agriculteurs et les ouvriers agricoles de toutes les communes voisines de la vallée du Cher ou de l'Arnon, ont des parcelles sur les versants plus favorisés, et particulièrement à Diou, à Lazenay, à Brinay, à Quincy. Mais le Pays-Fort, aux sols imperméables est, eu égard à la vigne, la région la plus deshéritée du Berry. Les habitants des communes voisines du vignoble sancerrois sont fortement tentés par le vin de qualité qu'on produit non loin de chez eux.

L'ATTRACTION DU VIGNOBLE DE QUALITÉ SUR LES RÉGIONS NON VITICOLES EN 1825

CARTE 40



Beaucoup possèdent de petites parcelles sur la côte de Champtain, à Bué, à Sury-en-Vaux. Leur nombre décroît avec l'éloignement, mais presque tout le Pays-Fort est représenté dans le vignoble. L'attrait de Menetou-Salon est moins fort : faut-il y voir un choix en fonction de la qualité ? Quoi qu'il en soit, il n'est pas possible d'attribuer à ce genre de propriété un rôle économique. Une parcelle de trois ares de pinot qu'on va cultiver à six ou huit, voire dix kilomètres de chez soi, ne peut être conservée que comme une manière de luxe, de prestige attaché encore à la production, fût-elle minime, d'un vin renommé : phénomène assimilable à l'imitation d'un modèle culturel.

D'un côté, une masse de travailleurs spécialisés dans le travail de la vigne, majoritaires dans la société villageoise, propriétaires partiels de leurs vignobles ; de l'autre, une minorité de gens aux fonctions variées, appartenant à des catégories sociales diverses, qui possèdent l'autre part des vignes, et, dans l'ombre, ceux qui n'ont rien. Jusqu'alors nous n'avons fait que chiffrer : il faut voir maintenant comment se traduit dans la géographie sociale des villages et des terroirs cette cohabitation des vignerons et de ceux qui ne cultivent pas la vigne.

F - GEOGRAPHIE DE LA PROPRIETE

I - Les paysages viticoles.

Une opposition fondamentale doit être signalée tout de suite entre le paysage viticole chablisien et celui des autres vignobles ; la différence tient au fait qu'à Chablis les terroirs à vigne, fût-ce les meilleurs, comportent toujours une proportion importante de terres non plantées et une quantité notable de friches alors qu'ailleurs la masse compacte des vignes sur les versants contraste avec les prés ou les champs de plateau ou de fond de vallée ; qu'on observe la côte des Grands Crus à Chablis : les vignes y sont en majorité, certes ; elles occupent tout le bas du versant en Bouguerots, mais ailleurs et surtout plus haut, elles alternent avec de grandes pièces de terre. La Fourchaume, Léchet, les Monts-de-Milieu, offrent dans les communes voisines, le même dispositif, et les relevés opérés sur les états de sections permettent de constater que souvent les mêmes propriétaires ont, dans les mêmes climats, des terres et des vignes.

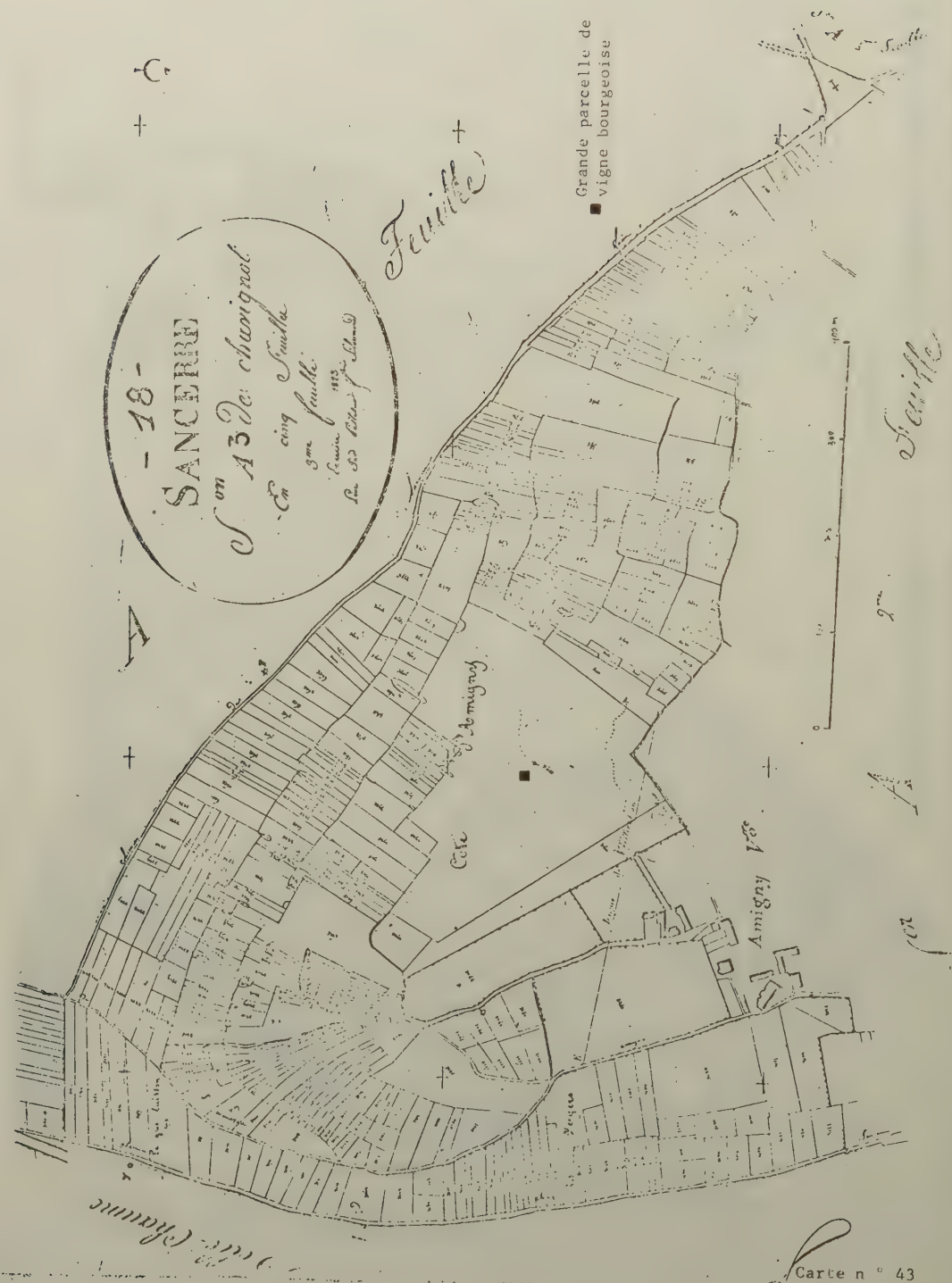
Il en est tout autrement à Pouilly, où des lieux-dits entiers sont en vigne : tout le vallon des Loges est dans ce cas. De même en Sancerrois : à Saint-Satur les versants sud et sud-ouest de la colline de Charne sont presque intégralement couverts de vigne ; le fond du vallon qui marque la limite avec Sancerre et le Val ne portent que des champs.

Ces différences, qui tiennent pour une large part à deux conceptions opposées de l'entretien de la vigne - rotation à Chablis, provignage ailleurs - risquent d'en masquer d'autres qui ont leurs sources dans l'origine sociale des propriétaires.

Il est en effet frappant de constater que le parcellaire n'est pas le même sur tous les terroirs d'une commune : à Chablis les parcelles de vigne de plus de 50 ares représentent 42 % des vignes de la côte des Grands Crus ; 13,6 % de celles de la section E et 10 % de celles de la section F où sont nombre de bonnes vignes de 2e classe ; aucune parcelle n'atteint 50 ares dans les vignes de 4e et 5e classes des Vallerets et de la Coume (section C), deux seulement dépassent cette superficie sur les 995 parcelles de vigne de 3e et 4e classes de la section D (Souptreux, Pargues, Soillats, Beaumonts). (Carte n° 41)

C'est la conséquence de la main-mise des propriétaires bourgeois sur les meilleurs terroirs : on a vu comment s'était constitué, à la faveur d'achats de biens nationaux, le parcellaire ample des Grands Crus : là était l'essentiel des vignes ecclésiastiques et nobles. Négociants, bourgeois, rentiers, les ont achetées, agrandissant bien souvent par ce moyen celles qu'ils possédaient déjà sur le même climat. Le fait ne souffre guère d'exception : toutes les parcelles de plus de 50 ares appartiennent à quelques familles : les MARET, De PAQUIT, THERRIAT, POUILLAIN, BAVOIL, DAVID, RATHIER, SAINTON, etc... se retrouvent partout où sont les vignes de première et de deuxième classes, parfois de troisième, mais sur des terroirs d'où l'on peut tirer des vins de qualité (les Lys, les Beugnons).

Les mêmes propriétaires possèdent les plus grandes parcelles ; aucune n'atteint deux hectares sur le territoire de Chablis, mais plusieurs membres d'une même famille possédant des parcelles jointives, on peut trouver quelques îlots de propriété de près de quatre hectares : les De PAQUIT ont ainsi en Beugnons, trois parcelles côte à côte de 1,23 hectare chacune. C'est la taille



de la plupart des plus grandes pièces ; trois seulement dépassent 1,50 hectare. Autour de Chablis quelques grandes parcelles se rencontrent aussi sur les bonnes côtes : elles appartiennent généralement aux mêmes propriétaires de Chablis (Thomassin, directeur de la poste a, entre autres, deux parcelles de 1 et 1,35 hectare sur la Côte de Léchet à Milly, deux parcelles de 1,6 et 1,7 hectare à Poinchy), et à de rares grands propriétaires des environs.

Les parcelles paysannes contrastent fortement avec les précédentes, non seulement par leur taille, la plupart du temps de 10 à 20 ares, mais par leur localisation. Presque inexistantes dans les Grands Crus, moins rares dans les second et troisième crus, où elles entourent parfois quelques grandes parcelles bourgeoises, elles pullulent, seules, sur les versants mal exposés, sur les replats, ou à proximité des fonds (Bas des Pargues, Talva etc...). Elles se partagent la quasi-totalité des vignes de quatrième et de cinquième classes, à la fois mal placées et d'encépagement commun.

Une opposition semblable entre parcelles bourgeoises et parcelles paysannes, existe à Pouilly, en Sancerrois et dans les autres vignobles berrichons ; mais il y faut noter deux différences avec ce qui a été constaté dans le Chablisien : un contraste nettement plus accusé entre la taille moyenne des parcelles paysannes et celle des grandes parcelles bourgeoises, et une ségrégation beaucoup moins nette dans le mode d'appropriation des terroirs.

Les vignobles nivernais et berrichons présentent des cas de parcelles de très grande taille qu'on ne rencontre pas en Chablisien : sans doute les trois pièces de huit hectares que LAFOND possède à Pouilly ont-elles un caractère exceptionnel, lié à la dimension inhabituelle de la propriété ; les treize autres parcelles supérieures à un hectare, dont cinq contiennent de 2,5 à 3,8 hectares, sont plus représentatives d'un cas dont les exemples multiples se retrouvent de part et d'autre de la Loire. L'accaparement de terroirs entiers n'y existe pas, sauf exception rares dont Saint-Satur offre un bon exemple (Carte N° 42) : le meilleur versant, exposé au sud, qui est aussi le plus proche du bourg, contraste par son parcellaire à larges mailles avec le versant exposé à l'ouest, finement laniéré : appropriation bourgeoise et appropriation paysanne correspondent aux deux termes de cette opposition. Mais plus généralement une grande parcelle apparaît cernée d'une

multitude d'autres très petites : à Amigny, une vigne de 5,29 hectares est flanquée d'une série de lanières de 2,5 à 4,7 ares. (Carte n° 43). Le même contraste se retrouve sur la Côte de l'Epée et autour du manoir de Saint-Martin à Sancerre : deux parcelles de vigne - 2,18 et 4,04 hectares - appartiennent à deux propriétaires bourgeois ; la plus grande s'intègre au domaine de Saint-Martin vendu comme bien national. Elles sont l'une et l'autre encombrées d'énormes pierriers, car nous sommes ici sur les calcaires séquaniens qui se fragmentent en gros blocs que divisent les alternances de gel et de dégel. Autour, les parcelles paysannes de trois à quatre ares sont nombreuses.

Tout cela peut paraître normal, sinon banal : n'est-ce pas la transposition en pays de vignoble de ce qu'on observe souvent ailleurs : les grandes propriétés offrant à l'exploitation un dessin parcellaire à larges mailles à côté des terres paysannes aux pièces étriquées ? La comparaison ne peut que partiellement être soutenue, parce qu'en zone viticole, à superficie égale, les propriétés paysannes sont toujours beaucoup plus morcelées que les propriétés bourgeoises : bien des propriétaires non résidents n'ont qu'une grande parcelle d'un peu plus d'un hectare ; tel vigneron d'Amigny a 1,03 de vigne en 26 parcelles, les plus petites d'un are, la plus grande de 9 ares ; entendons bien que ces parcelles sont isolées les unes des autres et forment autant d'îlots de culture. Une page d'un état de sections de Saint-Satur (Section A) donne une idée de la superficie des vignes paysannes : les 25 parcelles qui y sont répertoriées (24 parcelles de vigne - 1 parcelle d'oseraie) totalisent moins d'un hectare ; on notera que la majorité sont de première classe : ni la forme, ni la superficie, ni l'éloignement (2 km du centre de Saint-Satur) ne sont des critères de classement. Ce contraste ne se limite pas au seul paysage viticole. (Doc. n° 22).

II - La répartition de la propriété immobilière.

Nous avons relevé les revenus cadastraux affectés à la propriété bâtie et aux équipements - pressoirs, moulins - pour avoir une idée de la répartition des biens immobiliers. Dans chaque commune, les maisons rangées dans les première et deuxième classes sont très rares : 2 à Thauvenay sur 98 ; 16 à Bué sur 236 ; 12 sur 392 à Crézancy : 12 sur 241 à Chichée, etc...

NUMÉRO PROPRIÉTÉ DE L'ÉVALUÉ DE LA SECTION	ALIGÉMENT DE 1800	CANONS DE LA SECTION	NATURE DE LA PROPRIÉTÉ	CONTENANCE	CLASSE	REVENU
Laporté, Jean-Baptiste, propriétaire	278	278	278	278	1	1 11
Quiche, Jean-Baptiste, propriétaire	279	279	279	279	1	1 11
Simon, Jean-Baptiste, propriétaire	280	280	280	280	1	1 11
Simon, Jean-Baptiste, propriétaire	281	281	281	281	1	1 11
Moreau, Jean-Baptiste, propriétaire	282	282	282	282	1	1 11
Dubac, Jean-Baptiste, propriétaire	283	283	283	283	1	1 11
Carpen, Jean-Baptiste, propriétaire	284	284	284	284	1	1 11
Karman, Jean-Baptiste, propriétaire	285	285	285	285	1	1 11
Carpen, Jean-Baptiste, propriétaire	286	286	286	286	1	1 11
Vinard, Jean-Baptiste, propriétaire	287	287	287	287	1	1 11
Foppineau, Jean-Baptiste, propriétaire	288	288	288	288	1	1 11
Eucher, Jean-Baptiste, propriétaire	289	289	289	289	1	1 11
Boulet, Jean-Baptiste, propriétaire	290	290	290	290	1	1 11
Bailly, Jean-Baptiste, propriétaire	291	291	291	291	1	1 11
Boulet, Jean-Baptiste, propriétaire	292	292	292	292	1	1 11
Dubac, Jean-Baptiste, propriétaire	293	293	293	293	1	1 11
Foppineau, Jean-Baptiste, propriétaire	294	294	294	294	1	1 11
Edel, Jean-Baptiste, propriétaire	295	295	295	295	1	1 11
Galopin, Jean-Baptiste, propriétaire	296	296	296	296	1	1 11
Edel, Jean-Baptiste, propriétaire	297	297	297	297	1	1 11
Quiche, Jean-Baptiste, propriétaire	298	298	298	298	1	1 11
Quiche, Jean-Baptiste, propriétaire	299	299	299	299	1	1 11
Boulet, Jean-Baptiste, propriétaire	300	300	300	300	1	1 11
Dubac, Jean-Baptiste, propriétaire	301	301	301	301	1	1 11
Carpen, Jean-Baptiste, propriétaire	302	302	302	302	1	1 11

2 04 10

2 04 10

Quand une différence importante existe entre la première et la deuxième classe - comme à Bêru 90 F. et 12 F. - elle révèle la présence d'un château.

La majorité des propriétaires de terre ont une maison ; ceux qui n'en possèdent pas, appartenant toujours à un groupe patronymique bien représenté, vivent vraisemblablement chez un parent. Les listes nominatives révèlent la présence d'un certain nombre de ménages, dont aucun membre n'apparaît sur les matrices cadastrales. Ainsi s'explique l'utilisation des maisons multiples des principaux propriétaires fonciers. Tel grand propriétaire de Sury-en-Vaux possède tout un quartier du bourg : trois maisons "bourgeoises" et cinq autres, beaucoup plus petites et plus frustes, louées à des vigneron ou à de petits artisans.

Les maisons des "propriétaires" tranchent nettement par leur importance, leur matériel bien appareillé, le jardin et parfois le verger qui les accompagnent. On voit encore aujourd'hui la maison de la famille SALLE à Chavignol, et celle des CHENU ; à Maimbré, hameau de Sury-en-Vaux, la grosse bâtisse sur plan carré des TRIBOUDET, avec sa pelouse et sa pièce d'eau ombragée. Dans les villages ou se tenant à l'écart, la maison des "messieurs" exprime très fortement une réalité sociale. Dans les bourgs plus importants se lisent les mêmes oppositions : la maison des de CENCIERE à Saint-Satur est dissimulée par un haut mur qui clôt un parc entrevu seulement par la grille à deux battants ; à Chablis le Faubourg Saint-Pierre rassemble les vastes habitations des principaux acquéreurs de biens nationaux.

Les contrastes sociaux révélés par les parcellaires viticoles se retrouvent donc dans l'habitat ; mais ils sont encore nettement accusés par deux éléments moins visibles quoique de première importance : les caves et les pressoirs. Les grandes caves, profondes, à la voûte semi-cylindrique, capables de contenir une centaine de pièces sont rares ; elles dépendent toutes de maisons bourgeoises ; les autres, celles des vignerons indépendants, sont petites, dispersées, parfois partagées entre plusieurs héritiers qui les utilisent conjointement. Il n'est pas rare qu'un partage successoral ait livré une maison à plusieurs attributaires : à l'un, la cave ; à deux autres les deux ou trois pièces d'habitation et le grenier : la matrice cadastrale de Ménétréol révèle ainsi des propriétaires d'un tiers ou d'une demi-maison.

La possession du gîte est une étape importante dans l'accession à l'indépendance : le célibataire qui vit chez ses parents supporte leur tutelle, sinon jusqu'à leur mort, au moins jusqu'à ce qu'ils cessent de travailler ; le ménage qui loue son logement est généralement gêné pour en acquitter le loyer en argent : les arriérés renforcent les liens de dépendance qui permettent au propriétaire d'exiger du travail non rémunéré. Nous verrons plus loin que c'est là un élément de cohésion de cette société très contrastée. Mais la possession du pressoir est autrement significative : seul moyen de transformation, donc de valorisation de la vendange, il devient par là-même moyen de contrôle de toute la production, dans la mesure où il constitue un goulot d'étranglement aux mains de quelques propriétaires. Les 26 pressoirs de Chablis appartiennent à 25 propriétaires distincts ; il est certain que ceux-ci ne représentent que 22 familles, dont la grande majorité ont entre elles des liens créés par le mariage. A l'exception d'un propriétaire parisien, ces familles sont celles des propriétaires fonciers les plus importants, et dont les vignes sont les mieux placées dans les bons terroirs.

La société viticole offre donc, au début du XIXe siècle, un double caractère : celui d'une société dont la majorité des membres a déjà eu accès à la propriété foncière et au sein de laquelle le partage de la vigne semble s'être réalisé sans exclusive et n'avoir abouti à aucun monopole - mais aussi celui d'une société très contrastée où ceux qui ne travaillent pas la vigne sont les principaux distributeurs de travail et pour certains d'entre eux au moins, les intermédiaires obligés pour la fabrication et la commercialisation du vin.

G - L'EXPLOITATION DU VIGNOBLE

La répartition des vignes au début du XIXe siècle fait apparaître l'importance du capital productif tenu par des non-vignerons. D'autre part, la superficie moyenne en vigne revenant à chaque ménage de vigneron, variable d'un lieu à l'autre, reste néanmoins inférieure à un hectare, ce qui, compte-tenu de l'inégalité de la répartition, n'assure pas un revenu suffisant à un nombre élevé de familles ; en outre les ménages sans vigne ayant été

pris en compte dans le calcul de cette moyenne, le déséquilibre au sein du groupe des "vignerons" est, en fait, plus grand qu'il n'y paraît. On comprend dès lors que la masse des vignerons, propriétaires ou non, puisse fournir la main-d'oeuvre nécessaire à l'entretien de l'ensemble des vignobles ; la densité de la population est partout assez élevée pour que les travaux soient entièrement assurés par la population locale, la variété même de ces travaux (vendange, accolage) offrant la possibilité de recourir saisonnières à des catégories de population qui ne sont pas liées en permanence au travail des vignes (enfants, femmes, personnes âgées). Par ce biais la culture de la vigne engage le groupe familial et non pas seulement un de ses membres. Mais seul les travaux du sol et d'entretien donnent lieu à la rédaction de contrats. On en trouve de nombreux exemples : dans les régions étudiées ils déterminent toujours un mode de rémunération à la tâche pour une année. C'est une vieille tradition puisqu'un contrat passé en 1691 entre un conseiller du Roi, contrôleur du grenier à sel de Bourges, et un vigneron de Bué, stipule que celui-ci devra "façonner, tailler, plier et accoler dix-huit hommées de vigne pendant cinq années, après avoir fait trois cents crots chaque année dont il portera les pierres au dehors, le tout moyennant soixante livres par an" (35). Jusqu'à la fin du XIXe siècle ce type de contrat n'a guère subi de modifications. (Doc. 21).

Mais nous avons mieux : le carnet de comptes d'un vigneron qui a entretenu de 1818 à 1842 la vigne que le maire de Bourges, GASSOT de FUSSY possédait en Chêne-Marchand, à Bué. Le document, où sont consignées toutes les opérations faites pour le propriétaire, nous permet de pénétrer beaucoup plus profondément les mécanismes associant la propriété bourgeoise au monde des vignerons.

I - Les enseignements du livre de comptes d'un vigneron sancerrois.

a). Le document. C'est un carnet de cent pages dont 92 concernant les comptes du vigneron, Romble BOIN, de Bué. La première page fixe les conditions du contrat. L'écriture n'est pas celle de BOIN : un notaire, Paul PINARD, tient la plume ; c'est lui qui rédige le carnet jusqu'en 1826 mais

35. Cité par TURPIN (E) : Les vignes et les Vins du Berry.

dès 1824 son écriture devient mal assurée, comporte de nombreuses ratures, est difficile à déchiffrer. Jusqu'à cette date n'apparaissent que les versements que PINARD fait à EOTIN pour le compte de GASSOT, et le prix global des travaux effectués par BOIN.

A partir de 1826 (15^e page du carnet) l'écriture et l'orthographe changent : la première est malhabile, la seconde, phonétique et instable (la vigne de la "païrier" est celle de la Perrière ; l'"ouzierre", c'est l'osier). Mais BOIN s'entraîne à écrire : au bas de certaines pages on voit de véritables petits exercices où il calligraphie une phrase copiée... Quelques années plus tard, l'écriture est devenue ferme, et les renseignements fournis par le document, beaucoup plus nombreux : on s'aperçoit vite que le vigneron est aussi tonnelier, car, non seulement il répare les fû-tailles mais il se livre à un travail de caviste qui est demeuré jusqu'à l'entre-deux dernières guerres, l'apanage des tonneliers : les soutirages sont restés de leur stricte compétence jusqu'à cette époque. Tout est rigoureusement chiffré : matériel, produits, main-d'oeuvre.

Dans le même temps, Romble BOIN devient le régisseur de M. de FUSSY ; il vend le vin, en touche l'argent, règle le vigneron qui a la charge d'une petite vigne, paie les ouvriers, les vendangeurs, etc...

Le document jette donc quelque lumière non seulement sur les rapports entre propriétaires et vignerons, mais sur la hiérarchie des vignerons. Il est très complet sur tout ce qui concerne le travail de cave et il permet une estimation des récoltes en quantité et en qualité pour une quinzaine d'années.

b). La société viticole hiérarchisée.

BOIN, dès que le révèle son carnet, cumule deux fonctions : vigneron et tonnelier. N'envisageons d'abord que le travail de la vigne ; les "vignerons" sont la très grande-majorité. Il prend en charge 43 journées et demie, soit environ 1,10 hectare ; le cadastre nous permet de localiser cette vigne sur la partie de côte la plus réputée de Bué. Quelques années plus tard, BOIN plantera une bande de terre laissée en friche près de cette grande vigne, portant la superficie totale à 51 journées, soit 1,27 hectare ; c'est ce qu'en moyenne peut cultiver un vigneron selon les termes de son contrat ; pour 4,50 F. par journée il doit accomplir le piochage d'hiver, tailler et

donner deux autres façons de pioche plus superficielles au printemps et au début de l'été. En outre, il doit assurer l'entretien de la vigne en faisant 200 provins par an. Ce dernier travail se décompose en plusieurs opérations qui reçoivent chacune une rémunération distincte ; en automne, on creuse des trous (les crots) près des pieds à provigner et on les garnit, au tiers, de fumier, fourni par le vigneron, ici en paiement de la location de la maison qu'occupe BOIN ; sa famille est grande : il a eu onze enfants. Au printemps suivant, on couche dans le trou deux, trois ou quatre des sarments les mieux venus des souches voisines et on les recouvre de terre.

La limite de 1,3 à 1,5 hectare est imposée par la longue opération du piochage ; la mesure agraire communément utilisée, la "journée", fixée à 2,5 ares après la Révolution (l'ancienne mesure, non accordée au système métrique avoisinait 3,2 ares) correspond à peu près à la superficie qu'un homme peut piocher en sept ou huit heures dans les terrains pierreux et sur les pentes fortes du Sancerrois (à Pouilly la journée est de 5 ares). Dès lors, trouver 45 à 60 jours où ce travail puisse être effectué au cours de l'hiver est un maximum, car les jours de grosse pluie ou de neige le vigneron ne peut pas travailler.

Néanmoins selon le temps, sa force, les occasions, il peut se livrer à des travaux annexes rémunérés en supplément : remontée de terre, épierrage, mais surtout provins en surnombre de ce qui est stipulé dans le contrat. Plus leur nombre est élevé et plus la vigne se renouvelle rapidement en donnant des rendements élevés. Chaque provin est payé 10 centimes ; tous les ans, BOIN en fait beaucoup plus qu'il ne lui est imposé : 464 en 1824, 595 en 1826. Il augmente ainsi d'un quart son salaire de vigneron, ce qui le porte à 250-270 F. En 1868 le docteur J. GUYOT écrit : "la culture des vignes, dans le Sancerrois, se fait toute à façon, au prix de 200 à 240 Francs l'hectare". (36). Le prix a donc peu varié au cours du siècle. Selon la même source, à Auxerre, il est de 180 Francs non compris les provins. Cette somme représente donc une manière de salaire fixe ; il pouvait s'y ajouter des "journées" pour transporter la terre du bas en haut des vignes, pour épierrer, ou tout simplement pour piocher, à titre de journalier, chez autrui. Chaque journée rapportait alors un franc ou un franc cinquante en plus. Ces seules ressources ne permettaient pas à une famille de vivre, même si l'on ajoute le produit des travaux exécutés par la femme : les vendanges à

75 centimes par jour, qui duraient très peu ; l'accolage, les rognages ... De la vigne il ne fallait pas espérer grand'chose de plus, sauf si l'on possédait soi-même quelques parcelles. On comptait aussi sur le jardin, sur un ou deux petits champs où l'on cultivait du blé, du seigle. La consommation de pain était importante et l'on cherchait à s'en assurer le plus longtemps possible par sa propre production; mais la soudure ne se faisait jamais par ce seul moyen; aussi, voit-on Rombé BOIN recevoir plusieurs fois en paiement quelques boisseaux de mouture ; celle-ci provient évidemment des récoltes de M. de FUSSY en Champagne berrichonne ; on note en effet : "BOIN a reçu 130 F. en blé pris à FUSSI". (carnet p. 14).

Logement, nourriture, tout est fourni par le "maître", même le bois dont, certaines années, BOIN reçoit quelques dizaines de fagots. Mais le salaire en est d'autant amputé. C'est le plus souvent une "avance" consentie en nature pour le travail à accomplir et sous cette forme on imagine la puissance du lien de dépendance qui se crée entre le prêteur et l'emprunteur, et l'ascendant moral qu'en retire le premier.

Le carnet de BOIN offre l'image typique des rapports qui existaient entre le grand propriétaire non résidant et son vigneron. GASSAULT ne vient que de temps en temps dans sa maison de Bué ; il est député et maire de Bourges : son temps est partagé entre Paris et le Berry ; il a sa résidence en ville mais aussi des propriétés terriennes en Champagne berrichonne : la vigne de Bué est pour lui une préoccupation temporaire sûrement mineure, sauf au moment de la récolte. Aussi le vigneron est-il relativement libre et moins contrôlé que lorsqu'il travaille pour un propriétaire local, pour un négociant qui ne voit dans la vigne qu'un moyen de gagner de l'argent et non, comme beaucoup de propriétaires de Bourges et du Pays-Fort qui garnissaient leurs caves de leurs meilleurs vins, un élément du prestige de la maison.

D'où, une fois de plus cette différence de condition que l'on perçoit tout au long du siècle entre les vignerons sancerrois et ceux de Chablis que les propriétaires locaux accablaient de travail ; les plaintes à ce sujet sont nombreuses dans l'Yonne et on en trouve encore aujourd'hui un écho tardif dans les propos de certains viticulteurs âgés qui ont connu le régime des vignes travaillées à la tâche.

Un petit nombre de vignerons s'élevaient dans la hiérarchie sociale des villages lorsqu'ils se voyaient confier par le "maître" une tâche supplémentaire mais distincte du travail de la vigne : organisation de la vendange, surveillance du pressurage, travail de cave et, si la superficie en vigne le requérait, contrôle et direction des autres tâcherons. Dans la plupart de ces cas, le vigneron, investi de la confiance du propriétaire, engageait et payait la main-d'oeuvre : vendangeuses, porteurs de hottes, "entonneurs", etc... Nous voyons BOIN tenir ce rôle ; il est dès lors obligé de dresser un état de ses dépenses : il paie le vigneron qui entretient la petite vigne de la PERRIERE, achète du fumier, fait transporter des gadoues de Sancerre à Bué. Sans abandonner le travail dans la vigne de Chêne-Marchand, qui lui assure maintenant 229⁵⁰F par an, non compris les suppléments, il se livre à un important travail de cave pour lequel toutes les opérations sont minutieusement chiffrées ; BOIN achète l'osier avec lequel il ligature les cercles de châtaignier, des douelles, des fonds, des barres et des chevilles, pour réparer les tonneaux. Avant de remplir ceux-ci, il les relie, c'est-à-dire qu'il en resserre les cercles et il les barre, en réajustant la pièce transversale qui renforce les fonds ; chacune de ces opérations lui rapporte 0,25 F. par fût de 220 litres. Le soutirage du vin lui vaut en outre 0,30 F. par pièce. Les transports divers, du pressoir à la cave, de la cave à la voiture qui emporte le vin chez le client, tout est facturé. Souvent BOIN perçoit lui-même le montant des ventes et règle les "impositions". A partir de 1826 il gère les affaires de GASSAULT à Bué. Il n'est plus jamais rémunéré en nature.

Le mode d'exploitation de la vigne bourgeoise qu'illustre le carnet de BOIN conserve tout au long du siècle une grande stabilité ; le docteur GUYOT le décrit en 1868, semblable à ce qu'il était au début du siècle ; de l'Yonne au Cher c'est un système généralisé qui ne semble laisser aucune place à d'autres formes de contrats : le métayage de Haute-Bourgogne ou le vigneronnage beaujolais ne se rencontrent pas ici. GUYOT se plaignait qu'on n'intéresse pas directement le vigneron à la culture de la vigne : à Auxerre, dit-il, "le vigneron n'a aucun intérêt dans le produit, aussi est-il très difficile à conduire par le propriétaire. Le prix des journées est de 3 et 4 francs et nourri, depuis le sombrage jusqu'à la fin des travaux

d'été ; il faut joindre à cela deux à quatre litres de vins par jour". (37). A Sancerre le prix de la journée à la même époque n'est que de 2 et 2,5 francs. Sans doute faut-il voir dans cette différence l'effet de la rareté relative de la main-d'oeuvre dans l'Yonne. Cependant, ni à Chablis, ni à Pouilly ni dans les vignobles proches de Bourges ou de Vierzon, les vignerons n'ont fait défaut. La population s'est maintenue jusqu'à la fin du siècle à un niveau voisin de celui qu'elle avait atteint cinquante ans plus tôt. Les départs massifs ont eu lieu plus tard ; ils ont alors accusé un phénomène de vieillissement dont les effets ne s'étaient guère fait sentir avant 1890.

Entre une minorité de gens aisés qui possèdent une part importante des vignobles et une masse de petits vignerons qui fournissent leur travail, un équilibre semble établi de longue date, que ne troublent pas les transformations techniques, économiques et sociales du XIXe siècle. Par sa nature même le travail de la vigne, uniquement manuel, ne peut être affecté par les innovations dont l'industrie a gratifié l'agriculture. Alors que les campagnes connaissent les progrès de la technique, les pays de vignobles apparaissent comme des bastions conservateurs de traditions culturelles que ne sollicite aucune révolution. Est-ce à dire cependant que rien ne change au sein de la société viticole ?

II. L'augmentation progressive de la masse de main-d'oeuvre

Cette société apparaît nettement coupée en deux ; mais les vignerons qui fournissent le travail ne constituent pas une classe de prolétaires. Une minorité d'entre eux seulement ne possède pas de vigne, mais s'intègre presque toujours à des familles qui en détiennent. La vie du vigneron n'est donc pas partagée en deux temps opposés par la nature de ses occupations. Pour son propre compte comme pour autrui, il cultive de la vigne ; seule la proportion varie d'un vigneron à l'autre. Elle varie aussi pour chacun avec le temps : les partages familiaux, les réussites personnelles, permettent d'arrondir un bien et de se rapprocher d'une indépendance complète ; le tâcheron devient journalier occasionnel. Un mouvement inverse peut aussi amenuiser un patrimoine jusqu'à un niveau si bas qu'il ne constitue plus une force de rétention suffisante face à la tentation ou à

l'obligation de l'exode : mais ce n'est pas avant le milieu du siècle que l'évolution peut jouer dans ce sens, et elle correspond à une pression démographique interne dont nous avons vu qu'elle atteint alors son maximum mais avec un nombre d'adultes beaucoup plus élevé qu'en 1825.

Il est malheureusement presque impossible de suivre l'évolution du nombre des propriétaires dans les matrices cadastrales. Les tableaux récapitulatifs n'ont été tenus à jour que de loin en loin, d'une façon approximative et presque toujours sans indication de date : on remarque bien l'adjonction des noms de propriétaires nouveaux parce que l'ordre alphabétique n'est plus respecté et parce que l'écriture est différente, mais les propriétaires disparus n'ont pas toujours été supprimés sur les listes. En outre, la fermeture d'un compte dans une commune ne signifie pas toujours la suppression d'un propriétaire, celui-ci pouvant conserver un bien ailleurs. On pourrait se contenter du nombre de comptes existant à différents moments. Les services du Cadastre ont procédé en 1851 puis en 1879 à des réévaluations qui ont été l'occasion d'un recensement des cotes, sans distinction de la résidence des propriétaires. Les observations que nous avons pu faire confirment les données générales fournies par l'Administration des Impôts : les cotes foncières sont beaucoup plus nombreuses en 1880 qu'en 1830 ; à Sury-en-Vaux l'augmentation est de l'ordre de 50 % . Mais ce n'est pas un cas général ; il ne se vérifie pas en Chablisien, où l'accroissement du nombre de cotes semble beaucoup plus modeste. De toute manière, ces approximations, tout en gardant un certain intérêt, ne répondent pas à notre préoccupation qui est de savoir comment est répartie la vigne à différentes époques. Récusons tout de suite les matrices cadastrales de 1913 ; elles suivent immédiatement la crise phylloxérique et nous laissent dans une incertitude totale sur ce qu'elles enregistrent sous l'appellation de "vignes" : anciennes vignes françaises promises à l'arrachage, vignes nouvellement reconstituées en production ? C'est un moment de trop grand bouleversement pour qu'on puisse accorder au document qui le reflète d'une façon imprécise, une valeur significative.

Finalement, c'est en observant cette société de l'intérieur, grâce aux différentes traces qu'elle nous a laissées de ses propres mécanismes d'évolution, que nous avons le plus de chance de voir comment s'est réalisée cette main-mise totale de la paysannerie sur la terre que nous

constatons aujourd'hui.

H - LA LENTE MONTEE DE LA PAYSANNERIE

I - Consolidation de la propriété paysanne.

Au moment où les matrices cadastrales nous permettent d'en avoir une idée précise, la propriété viticole paysanne représente déjà, au moins en superficie, une part prépondérante des vignobles. Mais elle est constituée d'unités petites, morcelées, dispersées, caractères qui évoquent les conditions de sa formation par adjonctions successives de petites pièces au gré des possibilités et des occasions.

Nous avons vu comment la plus importante de ces occasions, la vente des biens nationaux, n'avait pu être saisie par les vigneron : les bonnes vignes des anciens propriétaires nobles ou ecclésiastiques ont été accaparées par les bourgeois aisés qui pouvaient faire monter les enchères et s'entendre entre eux pour faire barrage à des prétentions paysannes éventuelles. Aussi cet épisode de grands bouleversements fonciers n'a-t-il que fort peu modifié l'importance de la propriété des vignerons.

Mais un mouvement lent et continu d'acquisitions paysannes, commencé sans doute depuis fort longtemps, se poursuit sans rémission de l'Ancien Régime à l'époque révolutionnaire et il n'est pas arrêté quand les matrices cadastrales nous permettent de le suivre d'une façon précise jusqu'à l'époque contemporaine.

a). L'accroissement du patrimoine viticole paysan.

Nous avons pu examiner un peu plus de trois cents actes notariés tant dans les dépôts d'Archives Départementales que chez des particuliers (38) ; les plus anciens datent du milieu du XVIII^e siècle. Ces actes notariés, dont la plupart concernent le vignoble de Pouilly-sur-Loire, montrent

-
38. Ces actes ont été, soit consultés sur place et nous en avons alors relevé l'essentiel, soit photocopiés intégralement : dans ce dernier cas, le plus important, ces reproductions d'actes, dont nous ne donnons que quelques exemples, constituent la source principale à laquelle nous nous référons pour décrire les mécanismes mis en jeu par la société viticole elle-même.

un glissement progressif des pièces de vigne vers la propriété paysanne : à l'extrême limite se trouve le cas de vignes appartenant à des bourgeois, généralement non résidents comme le sieur ACHET, propriétaire en Sancerrois et procureur fiscal en Berri : par un acte du 29 juin 1763, il confie une vigne qu'il possède dans la commune de Tracy, au Nord de Pouilly, contre le versement "d'une rente annuelle perpétuelle, néanmoins rachetable". Les quatre livres de rente pourront être rachetées par le vigneron "quand bon lui semblera" moyennant le versement d'une somme de quatre-vingts livres. On sait que par ce moyen, beaucoup de petits paysans sont devenus propriétaires au moment de la Révolution.

Déjà s'esquisse ou s'accuse une spécialisation : en 1771, un vigneron acquiert pour 150 livres, environ dix ares de vigne que vend un "voiturier par terre". (39). Un laboureur qui tient une exploitation sur la partie plane qui s'étend au nord de Pouilly, cède en 1782 vingt ares de vigne sur une bonne côte, mais très éloignée de son lieu de résidence, à un vigneron du hameau des loges, pour soixante livres.

La période révolutionnaire voit se multiplier les transactions : Destutt de TRACY vend, en 1797, une pièce de terre labourable d'environ 18 ares, voisine de son domaine de Villemois, au lieu-dit "les vignes de Chaudoux" à un vigneron qui se hâte de la planter.

Le 22 nivôse an V, un homme de loi parisien semble se défaire des vignes et d'un cellier qu'il possède à Pouilly au bénéfice de quatre vigneron ; en tout, environ 2,10 hectares en cinq parcelles pour 3880 livres "payées en numéraire".

Sous l'empire et la Restauration les acquisitions par des vignerons de terres plantées ou à planter continuent à un rythme qui semble s'accélérer : tel fils de vigneron, "instituteur public à Cosne", cède une vigne héritée de son père à un vigneron du hameau de Pouillyzot au sud de Pouilly. Ce mouvement de biens confirme des indications données par les préfets de l'Empire ; celui du Cher note que la petite propriété paysanne s'est multipliée depuis la Révolution, mais on ne peut le suivre lorsqu'il affirme que les paysans ont été les grands bénéficiaires de la vente des biens

nationaux. (40). Il y a confusion sur les causes du phénomène : c'est en marge des ventes nationales que se sont opérées les transactions dont beaucoup ont augmenté la part paysanne du vignoble. Il est très vraisemblable que des propriétaires non résidents, comme cet homme de loi que nous avons cité plus haut, se sont défait alors de propriétés qu'ils auraient conservées en des temps moins incertains.

Les acquisitions paysannes justifient également - tout au moins pour une part - l'augmentation de la superficie des vignobles révélée par la statistique de 1829. (41). Car les vigneronn n'ont pas acheté que des vignes, mais aussi toutes les terres susceptibles d'être plantées, qui, en cette période d'expansion du marché des vins communs, débordaient largement les coteaux à vocation viticole anciennement reconnue. A Pouilly, l'exportation facile par la Loire incite à planter des cépages à grands rendements : est-ce alors qu'a commencé à se multiplier le chasselas ? G. THUILLIER rapporte qu'entre 1788 et 1830 "on a planté plus de blanc que de rouge parce que le blanc produit davantage" (42) ; l'augmentation considérable du vignoble serait due aux petits propriétaires. On a vu (43) que l'expansion avait ensuite continué jusqu'à l'extrême fin du siècle pour ces vignobles septentrionaux atteints tardivement par le phylloxéra. A aucun moment on ne voit qu'elle soit due à quelque entreprise de grande envergure : c'est, avec des reflux momentanés, une oeuvre longue et progressive qui résulte de la multiplication des exploitations et de la croissance de milliers d'entreprises de petite taille. La vigne permet de vivre dans une certaine indépendance sur une superficie minime ; elle n'exige au XIXe siècle, aucun investissement en matériel ; il suffit d'avoir un peu de terre : c'est sans doute ce qui a façonné la mentalité de la société vigneronne, si marquée par le désir de posséder ce peu de terre que son mode de vie et les usages qu'elle a institués en sont profondément marqués.

b). La défense du patrimoine.

La vigne est exposée à un effritement continuél par le jeu des successions, car elle est toujours égalitairement répartie et certains villages

40. LUÇAY. Rapport sur le département du Cher.

41. IIe Partie - Chapitre I -

42. THUILLIER (G). Etudes Nivernaises - La vigne en Nivernais au début du XIXe siècle

43. IIe Partie - Chapitre II.

ont instauré l'habitude, par souci d'équité, de partager chaque parcelle entre les héritiers. D'où ce morcellement accru au long du siècle, constaté par exemple dans le Sancerrois ; à l'époque du travail à la main, ce n'était pas un grand inconvénient. Il eut été beaucoup plus dommageable pour le maintien de la cohésion du groupe villageois, de ne pas retenir en son sein toute la vigne qu'il possédait. La généralisation d'une endogamie absolue a répondu à cette préoccupation. Chaque village a des groupes de familles représentés par des membres très nombreux dont les noms se retrouvent peu dans les villages voisins : les FIGEAT sont aux Loges au nord de Pouilly, les CASSINAT, à Pouillyzot, au sud, les MOREUX à Bué, les RAIMBAULT à Sury-en-Vaux, les FEVRE à Fontenay-près-Chablis. On relève parmi les propriétaires, 29 MILLERIOUX à Crézancy, 31 LESIMPLE à Sancerre, 47 PICQ à Chichée dont 5 sont des gendres PICQ. Il est d'usage de marier entre eux des jeunes gens d'un même village, dont chacun apporte en dot un peu de vigne ; on dresse presque toujours un contrat avant le mariage : à Saint-Satur 126 actes ont été établis pour 174 mariages conclus entre 1857 et 1866. Ils concernent surtout des enfants de vigneron. Les stipulations sont partout semblables ; prenons-en deux exemples : le 7 avril 1834, un contrat est signé entre deux enfants de vignerons de Pouilly ; "en considération du mariage projeté, les père et mère du futur lui donnent en dot par imputation sur la succession du premier mort d'entre eux, et en cas d'insuffisance, sur celle du survivant ... Une pièce de vigne de ... 15 ares, une autre pièce de vigne d'environ 10 ares...". La mère de la future étant veuve, "pendant six mois à partir de ce jour les futurs iront habiter chez la veuve Jeannot ; ils y seront nourris, entretenus, en santé et maladie, eux et leurs enfants ; leurs biens seront façonnés aux frais de la communauté et ils en retireront la récolte, mais le fruit de leur travail appartiendra à la veuve Jeannot". Cette dernière "clause est évaluée cent francs pour la perception du droit d'enregistrement". Elle constitue la dot de la future. C'est un moyen de faire valoir les vignes de la veuve en lui conservant l'entière propriété.

Sur un autre acte nous relevons que chacun des futurs apporte en dot des pièces de vigne d'une contenance totale d'une vingtaine d'ares, qu'ils sont tenus de demeurer durant un an "chez et avec les père et mère du futur". Le jeune couple recevra en échange de son travail "à titre de gages,

cinq poinçons neufs et dix bottes de charniers," (échalas). Les tonneaux neufs permettront de loger onze hectolitres de vin, ce qui est en accord avec la récolte que peuvent donner les vignes reçues en dot.

Tout est donc prévu pour que les nouveaux ménages recevant ainsi par avance une part de l'héritage soient en mesure de le mettre en valeur selon la tradition locale.

Maintenir le patrimoine, c'est souvent aussi l'augmenter pour pouvoir établir plus tard un ou plusieurs enfants. Les achats de petites pièces de vigne sont extrêmement nombreux dans tous les vignobles ; un document original nous montre comment un très petit propriétaire parvient à financer ces achats . Nous possédons un carnet de recettes et de dépenses d'un couple de paysans de Mesves-sur-Loire (vignoble de Pouilly). Il couvre la période 1865-1872. Le couple a un enfant alors à l'école religieuse. Le père a 45 ares de vigne ; il travaille sans doute comme journalier, cultive un hectare de terre qui ne peut pas être planté en vigne, terre humide au bord d'un petit affluent de la Loire ; il produit des pommes de terre dont il vend une grande partie ; il loue une luzerne 45 f. par an ; en juillet-août chaque année il va faire la moisson dans un grand domaine, peut-être en Champagne berrichonne : pour un mois de travail il reçoit 4 hectolitres de blé qui, moulu, évite à la famille l'achat du pain durant une partie de l'année. On récolte sans doute des légumes et des fruits et l'on élève quelques poules. En 1872 il y a une vache dont on vend le lait. Repartons des comptes de 1865. Les dépenses de produits alimentaires sont extraordinairement basses : 2,40 F. en janvier, 3,50 en février, 1,75 en avril ; 0,60 en juillet ... Cette année-là on n'a pas acheté de pain, mais on a payé la moûture de 18 boisseaux de blé (3,6 hectolitres) ; on achète un peu de viande, surtout du porc à 0,40 F. - 0,50 F la "livre" : deux livres en janvier, deux autres en février ; en mars, une livre de boeuf (0,60 f), une livre de porc, 4 douzaines d'œufs (0,50 F la douzaine). Les autres dépenses alimentaires concernent l'huile, le sucre (1,5 kilogramme dans l'année) quelques harengs, enfin le sel (3 kg) vraisemblablement pour quelque salaison. Les grosses dépenses sont occasionnées par le chauffage (46 F. de bois), l'habillement et le linge ; on récolte du chanvre, mais il faut en faire du fil (c'est le travail du "ferteux") et de la toile : on s'adresse alors à un tisserand Pour loger le vir l'achat de dix "poinçons" s'élève à 80 F.

On a une dette de 425 F. dont on paie l'intérêt : 21,25 F. Avec le tonneau de fumier et les échaldas, ce sont les plus gros postes de dépenses. Les recettes en numéraires se sont élevées cette année-là à 893,15 F. auxquels il faut ajouter les quatre hectolitres de blé, estimés 60 F. Sur ce total, 455F. proviennent de la vente de pommes de terre (60 F.), de la location de la luzerne (45 F.) et de la vente de sept pièces de vin (350 F.) Les dépenses semblent avoir été réglées sur les recettes régulières, la récolte de vin étant sujette à de grandes variations : 522 F. de dépenses pour 543 F. de recettes, le produit du vin non compris. La recette du vin est presque totalement investie le même mois (décembre) dans l'achat d'une terre (327 F.) - Budget de sécurité où la principale rentrée d'argent frais, mais la plus aléatoire, est convertie aussitôt en capital foncier. L'opération se répète plusieurs fois ; entre-temps, on rembourse la somme empruntée et l'on devient soi-même prêteur, 1872.

Cette vie de stricte économie a été celle de bien de petits vignerons qui ont accédé à la propriété ; la difficulté était de trouver le capital de départ quand aucun héritage ne vous avait mis le pied à l'étrier. Ce capital, un vigneron à tâche de Fontenay (hameau de Saint-Satur) l'a acquis en remplaçant un fils de propriétaire que le sort avait désigné pour le service militaire : sept ans de remplacement après la guerre de 1870, et dès 1879, Auguste AGOGUE achetait ses premières parcelles de vigne : 12,60 ares, en trois parcelles jointives, acquises à la mort d'un vigneron de Fontenay qui les avait achetées en 1845, l'une à un tonnelier de Fontenay, les deux autres à un sabotier de Sancerre. Les achats de très petites parcelles se poursuivent en 1885 (4,10 ares), 1886 (3 ares), 1892 (9,7 ares) 1900 (13,67 ares en 5 parcelles) : c'est alors la période faste des hauts prix du vin.

Ces exemples d'achats infimes se traduisent avant tout par un accroissement immédiat des tâches du vigneron, d'autant qu'il s'agit souvent de parcelles éloignées, abandonnées pour cette raison par leurs anciens possesseurs. Surcroît de travail qui est le prix de la propriété grâce à laquelle on peut prétendre bénéficier d'un mécanisme qui augmente les chances de saisir les occasions d'achats intéressants : celui du crédit.

- Le recours au crédit. Seul, le prêt hypothécaire privé illustre alors le système de crédit ; le Crédit Foncier de France n'a été créé qu'en 1852

et n'est d'aucun secours pour le petit propriétaire ; il est même dénoncé en 1866 (44) comme ne permettant pas " à la petite propriété de se constituer régulièrement", car il "n'accepte à titre de gages que des premières hypothèques grevant des immeubles dont l'origine de propriété est régulièrement établie. Or, les habitants des campagnes ne peuvent en général remplir ni l'une ni l'autre de ces conditions ; leurs titres de propriété, quand ils en ont, sont presque toujours incomplets ou irréguliers, et leurs biens, lorsqu'ils ne sont pas grevés d'hypothèques apparentes, sont souvent frappés d'indisponibilité par les hypothèques légales".

Les nombreuses "obligations" que nous avons trouvées chez les viticulteurs montrent combien, durant tout le XVIIIe et le XIXe siècles, le recours au crédit privé a été actif. Mais pour y avoir accès il fallait évidemment que l'ensemble des biens déjà possédés constituât un gage suffisant. Les prêteurs sont, souvent, des hommes de loi, des "propriétaires", des vignerons indépendants, des "rentiers". Le taux d'intérêt est toujours de 5 % ; le capital prêté est garanti. Ainsi, Etienne FIGEAT, vigneron aux Loges (Pouilly) reconnaît-il, le 12 décembre 1767, devoir à Me Jacques HECQUART DESNUES, Avocat au parlement demeurant à Pouilly, la somme de quatre-vingt-quatre livres ; il s'engage à rembourser le créancier "à sa volonté et première demande ... auquel paiement le dit débiteur a affecté et hypothéqué tous ses biens, meubles et immeubles, présents et à venir". Un siècle plus tard, le 2 février 1868, un "propriétaire-vigneron" du même lieu, emprunte 2 400 F. à "Mademoiselle Sophie CHASTIGNIER, rentière demeurant à la Charité-sur-Loire" et 1 600 F. à M. Pierre-Claudion CHASTIGNIER, ancien maréchal des logis de gendarmerie, rentier demeurant aussi à la Charité". A la sûreté et garantie de remboursement "... l'emprunteur "oblige, affecte et hypothèque tous les biens immeubles sans aucune exception" qu'il possède "sur les communes de Pouilly et de Tracy..." soit "un bâtiment d'habitation et d'exploitation... pressoir, écurie et autres dépendances ... Deux hectares environ de vigne en plusieurs morceaux et différents climats ..."(45).

44. Enquête de 1866 - IIe circonscription. Loiret, Aube, Marne, Yonne - p. 13.

45. Archives personnelles de M.P. FIGEAT, viticulteur aux Loges (Pouilly).

Gros emprunt que ce dernier, qui va permettre un achat important : plusieurs parcelles représentant 70 ares ; les prix de la vigne montent rapidement parce que Pouilly connaît alors la grande prospérité que procure la vente du chasselas.

Ce moyen de crédit, plus souple et moins exigeant que le crédit bancaire et qui avait aussi le très gros avantage de garder à toutes ces opérations un caractère confidentiel, a permis le lent accaparement par les vigneron, des vignes progressivement délaissées par les propriétaires bourgeois.

C). Les associations de vignerons

Il ne suffisait pas de défendre le patrimoine foncier contre l'émiettement ; il fallait encore assurer la permanence de sa mise en valeur. D'où ces sociétés de vignerons, d'origine sans doute très ancienne, que sont les confréries de Saint-Vincent. Leur but pratique est d'offrir un secours aux vignerons momentanément empêchés d'accomplir leur tâche. Placées sous la protection du saint patron, elles ont un caractère religieux très affirmé ; la Confrérie de Saint-Vincent de Saint-Satur rédige un nouveau règlement en 1888 ; elle y précise "que les objets appartenant à la Confrérie ne serviront qu'aux sépultures religieuses faites à l'Eglise Catholique". Car il y a eu "dans la paroisse une sépulture civile et ... pareille chose pourrait se renouveler ..." (46).

La société a ses fêtes et ses rites. Porter le bâton de Saint-Vincent est un honneur qui échoit chaque année à un vigneron, tandis que la distribution du pain bénit est réservée aux fillettes, l'année de leur première communion. Les vignerons semblent avoir seuls les prérogatives et les obligations du service d'une confrérie qui, en fait, est largement ouverte à la population masculine de la paroisse : sur 403 membres, on ne relève, en 1888, que 242 vignerons ; les autres sont des artisans, des commerçants, des voituriers, le curé, l'instituteur, et 27 "rentiers", parmi lesquels sont les gros propriétaires locaux. La cotisation est faible : elle a été fixée à 0,50 F. en 1839 et ce n'est qu'en 1920 qu'elle sera portée à un franc ; il

46. Archives municipales de Saint-Satur. Règlement de la Confrérie de Saint-Vincent, 1888.

faut y voir le souci de ne pas faire obstacle aux plus nécessaires. Par ses statuts aussi bien que par sa structure - Saint-Satur comprenait vingt-cinq sections à la tête de chacune desquelles se trouvait un "moniteur" - une telle organisation enfermait le groupe des vignerons dans les règles étroites d'une morale exigeante dont la censure s'exerçait aussi bien sur la vie quotidienne que sur la façon de travailler la vigne.

L'existence de Confréries de Saint-Vincent n'a pas empêché, dès que la loi l'eut permis, la constitution de syndicats de vignerons, non seulement dans chaque commune, mais souvent dans chaque hameau viticole. C'est ainsi que dès 1884, l'Union Fraternelle Syndicale des Vignerons de Saint-Satur a été créée. Elle peut paraître faire double emploi avec la Confrérie de Saint-Vincent parce qu'elle est aussi une société de secours mutuels dont le premier objet est de "faire l'ouvrage des sociétaires dans l'impossibilité momentanée de travailler leurs vignes, soit par accident ou maladie, soit par suite des appels des 28 jours et des 13 jours". Et dans ces cas, les sociétaires appartenant à la même section que celui qui doit être secouru sont requis pour fournir chacun quatre heures de travail ; tout défaillant doit payer une amende de deux francs.

Mais le syndicat est aussi une coopérative d'achat de matières premières et d'outils (art. 1er-2°). Sans s'ériger en coopérative de vente, le syndicat se donne aussi comme but de "faciliter l'écoulement des vins récoltés par les membres de la société" ; (Art. 1er-3°) ; enfin il projette "d'organiser, dès que faire se pourra, une petite banque de prêt mutuel, où les sociétaires pourront trouver à bon compte les avances ou les escomptes dont ils auront besoin" (Art. 1er-4°) (47).

Le recrutement du syndicat est beaucoup plus étroit que celui de la Confrérie ; n'y peuvent entrer que ceux qui travaillent effectivement la vigne, qu'ils soient ouvriers ou propriétaires. C'est laisser au dehors ceux qui font travailler leurs vignes à la tâche, "bourgeois" résidents ou forains. Le fait est d'importance puisqu'il exclut les principaux propriétaires de vigne et que, sans eux, le syndicat veut "s'occuper des intérêts vinicoles de la localité". C'est un signe incontestable de l'emprise croissante de la paysannerie dans le vignoble, qui se généralise en Sancerrois ; à Chablis, où les "propriétaires" sont beaucoup plus intégrés au monde

47. Archives municipales de Saint-Satur. Règlement de la Confrérie de Saint-Satur. 1884.

villageois, le cadre syndical est utilisé surtout pour défendre l'authenticité du vin et lutter contre des pratiques frauduleuses et les principaux animateurs du mouvement sont justement les principaux propriétaires de vigne. A la fin du siècle leur puissance n'est pas entamée : ils défendent et sont prêts à reconstituer leurs vignobles. Ailleurs, l'évolution est plus avancée et la retraite de la bourgeoisie déjà nettement amorcée.

II - L'effacement de la propriété bourgeoise

A partir du milieu du XIXe siècle se manifeste un certain effritement de la propriété bourgeoise, mais ce n'est qu'après les grandes crises des années 1895-1910 que le mouvement se généralise et se précipite ; encore doit-on noter tout de suite qu'il faut disjoindre des autres le cas de Chablis où les cadres anciens de la propriété résistent jusqu'au lendemain de la dernière guerre.

a). Les signes de la déprise bourgeoise au cours du XIXe siècle

L'opposition fondamentale notée plus haut entre une bourgeoisie de propriétaires locaux, à Chablis, et la classe composite des propriétaires Sancerrois où les forains sont nombreux, explique dans une large mesure des évolutions qui paraissent dissemblables, mais qui surtout se produisent à des rythmes et à des moments différents. Le seul jeu des partages successoraux amenuise la propriété bourgeoise ; mais tandis que celle-ci peut se reconstituer à l'occasion de mariages entre membres de la bourgeoisie résidente, il n'en va pas de même pour la bourgeoisie foraine dont les alliances se font en dehors du vignoble et en considération de biens fonciers étrangers à la vigne.

En outre on constate maintes fois que les propriétaires forains maintiennent beaucoup plus fermement leurs terres que leurs vignes : le cas extrême est sans doute fourni par GRESSIN Balthazar, grand propriétaire du Noyer, en Pays-Fort, qui possède en 1825, 6,80 hectares au total à Crézancy et deux maisons ; presque tout est en vigne (6,15 ha.), le reste, autour des maisons, consistant en jardins, petits prés, chènevières ; deux grandes parcelles de vigne (1,15 et 1,10 ha) parmi d'autres plus petites, sont bien placées sur la côte de Champtain. En 1851, les biens que possède Balthazar

GRESSIN à Crézancy sont partagés entre Louis GRESSIN, notaire au Noyer et ROBLIN, au Pezeau (Boulleret) dont la part est transmise en 1894 à un autre ROBLIN, ancien notaire à Montargis. Mais il est intéressant de noter que dès avant le partage, les deux plus grandes pièces de vigne ont été vendues en lots de 20 à 30 ares à des vignerons de Champtain et de Reigny, les hameaux viticoles de Crézancy.

A Morogues (vignoble de Menetou-Salon), Gay de LUGNY, propriétaire résidant à Humbligny, possédait en 1831, 30 hectares dont près de 8 en vigne, en 8 parcelles, parmi lesquelles 3 de grande taille : 2,92-2,18 et 1,15 hectares. La propriété a été dispersée en 1863 : deux grandes parcelles de vigne (2,18 et 1,15 ha) sont allées à un laboureur de Morogues. Toutes les vignes, divisées en petites parcelles, ont été attribuées à divers propriétaires d'origine paysanne en 1902.

A Pouilly, l'héritage du maire - 6,57 ha dont 4,64 de vigne - est partagé en 1851 ; à cette occasion, les deux plus grandes vignes sont divisées : l'une, d'une contenance de 89 ares, en quatre parties ; l'autre de 1,40 hectares, en trois parties ; chaque nouvelle fraction échoit à un vigneron de Pouilly. Trois des grandes vignes des DALIGNY, propriétaires à Pouilly sont également divisées en parcelles plus petites, les unes en 1851, de l'ordre de 1 hectare à l'origine, sont converties en pièces de 30 ares, deux autres 1,40 et 2 hectares - sont partagées en deux en 1879.

Les vignes de Hyde de NEUVILLE, mort en 1857, passent à des propriétaires de Pouilly, au sous-préfet de Sancerre et, à partir de 1864, à des vignerons de Ménétréol, pour la partie sancerroise de la propriété ; - les propriétés du Comte de MONTEAULIN, à Bué sont partagées en 1860 : une parcelle de vigne de 1,64 hectare est répartie sur cinq comptes de vignerons ; une vigne de 90 ares, appartenant à Thomas PORTAIL, marchand à Aubigny, est achetée par un vigneron d'Amigny en 1861 ...

Les exemples foisonnent, en Sancerrois, de ces grandes vignes bourgeoises partagées puis vendues à des vignerons locaux. C'est dans ce vignoble que les propriétaires non résidents sont les plus nombreux, de même que les marchands en gros (de toile, de drap, de bois, de fer) ; le rôle de ces derniers a perdu de son importance au moment où le chemin de fer a, à partir de 1860, ouvert la région aux produits de l'extérieur ; la ruine de la batellerie de Loire a, au même moment, entraîné le déclin et la

disparition du négoce de Saint-Thibault.

Les familles de la bourgeoisie locale se sont dispersées par l'exode de ceux qui ne pouvaient assurer leur ascension sociale qu'à Bourges ou à Paris. Mais Sancerre a longtemps maintenu, grâce à son rôle de sous-préfecture, une aristocratie locale qui a conservé ses vignes jusqu'au tournant du siècle .

b). La fin de la propriété bourgeoise dans les vignobles berrichons.

La succession des crises qui frappent la viticulture est si rapide entre 1895 et 1910 (48) que l'on fait souvent de la seule crise phylloxérique la cause des grands changements dont les vignobles ont été le théâtre dans les années qui l'ont suivie. C'est un peu simplifier la réalité, une réalité difficile à cerner. Certes les vignobles ont été reconstitués, quelquefois au-delà de leur étendue primitive, mais ils occupent désormais une aire quelque peu différente de l'ancienne : des friches subsistent qui étaient naguère de bonnes vignes. Comment savoir avec certitude qui a re-planté, qui a laissé enregistrer comme "vigne" des parcelles moribondes qui ne seront pas reprises de longtemps ? la matrice cadastrale de 1913 est de peu de secours ; à Sancerre surtout , le parcellaire a subi en près d'un siècle tant de modifications, qu'il ne faut pas espérer tirer beaucoup de précisions de l'utilisation conjointe de la nouvelle matrice et de l'ancien plan.

Ces difficultés n'obscurcissent qu'à peine un phénomène dont on peut constater toute l'ampleur en Sancerrois : la disparition de la propriété viticole bourgeoise dans les premières années du XXe siècle, avec des prolongements dont les ultimes témoignages ne dépassent pas les lendemains de la première guerre. Evoquons quelques cas : la propriété des CHENU, déjà citée, a traversé tout le siècle sans être démembrée : elle est passée en bloc, en 1884, à un CHENU, Inspecteur des forêts à Moulins ; elle est dispersée en 1907 par les soins d'un marchand de biens parisien, BERNHEIM : la pièce maîtresse, une vigne de 1,66 hectare est vendue à onze vigneron de Chavignol. La grande vigne du Clos Saint-Martin à Sancerre (4,05 ha) est dispersée sur quatre comptes de vigneron en 1909. Les propriétés de la famille DANJOU, dont nous avons vu un membre président du Tribunal Civil à

Sancerre passent à Catherine DANJOU en 1870, et en 1899 à Bernard de BONNEVAL, propriétaire à Issoudun qui vend domaine et vignes en 1906 ; là aussi, chacune des grandes vignes est achetée par six ou huit vignerons. Suivons d'un peu plus près la vigne bien connue de La PERRIERE, à Verdigny : ses 2,80 hectares appartiennent en 1824 à un marchand épiciier de Sancerre ; en 1850 elle est aux mains d'un propriétaire de la petite ville, d'où elle passe, indivisément, à deux marchands de vins en gros de Paris, en 1857, et au fils de l'un deux en 1865 ; enfin, en 1910 elle est acquise par le vigneron qui la cultive. Elle est restée dans la même famille jusqu'à nos jours.

A Quincy et à Reuilly le même mouvement de déprise bourgeoise peut-être observé au même moment : les propriétés des PONROY sont vendues entre 1910 et 1919 à des vignerons. Il est à peu près certain qu'ici les propriétaires n'ont pas replanté après le phylloxéra. Il n'en est pas de même en Sancerrois où, suivant les mêmes principes qu'au XIXe siècle, quelques grands propriétaires ont entrepris, avec de la main-d'oeuvre payée à la tâche, la reconstitution du vignoble : de même que la Perrière a été replantée par un vigneron de Ménétréol, de même, des vignes célèbres comme celle de Chêne-Marchand à Bué l'on été, après l'arrachage des vieilles souches malades et le nettoyage minutieux du terrain.

Mais aux frais élevés de la reconstitution se sont ajoutés aussitôt ceux des traitements anticryptogamiques ; la main-d'oeuvre plus chère, la mévente, les accidents dus au gel, ont vite condamné un système qui n'était rentable que lorsque le travail de la vigne se limitait aux opérations d'autrefois. Les bourgeois non-résidants n'ont pas trouvé avantage à conserver des vignes qui désormais ne leur rapportaient plus aucun bénéfice, même celui du prestige.

C). La longue résistance de la propriété bourgeoise chablisienne

Au contraire du Sancerrois, le vignoble de Chablis n'a pas été rétabli sur son ancienne superficie après la crise phylloxérique. Les indications fournies par les matrices de 1913 peuvent faire illusion parce qu'elles enregistrent une modification importante de l'assiette du vignoble : des parties basses ont été activement replantées, mais aussi des portions de plateau, à Fontenay, à Fyé, à Chablis même où le lieu-dit "Sur les Clos" qui ne portait pas de vigne en 1845, présente, au début du siècle, des parcelles

sans doute plantées d'hybrides producteurs directs. A l'inverse, la vigne de qualité a nettement reculé et les meilleurs terroirs qui avaient toujours comporté une part minoritaire non plantée, sont désormais couverts de friches et de champs. En outre de vieilles vignes sont encore défendues par des injections de sulfure de carbone ; leur élimination est progressive et se poursuit jusqu'à la fin de la première guerre.

Contrairement à ce qui avait été constaté au début du XIXe siècle, les propriétaires forains sont maintenant nombreux : la région parisienne, Tonnerre, Auxerre, quelques autres villes, en révèlent un certain nombre dont les professions sont très diverses - artisans, marchands de vin, instituteurs, médecins, militaires, etc... De plus, la pénétration des gens des villages voisins sur le finage chablisien est nettement plus affirmée qu'un siècle plus tôt ; les uns et les autres n'ont que de petites propriétés et peu de vigne.

Au total, moins de vigne, beaucoup moins sur les bonnes côtes, un nombre plus élevé de petits propriétaires extérieurs. Il reste le groupe des propriétaires bourgeois issus de Chablis ou plutôt leurs descendants. Leurs propriétés n'ont pas été sérieusement amputées ; certaines mêmes se sont affermies à la suite d'héritages ou de mariages, voire d'achats. Beaucoup de ces propriétaires demeurent à Chablis ; d'autres sont à Paris mais ont conservé la maison familiale à Chablis et font valoir leurs terres et vignes par l'intermédiaire d'un régisseur : ainsi les biens des RATHIER se trouvent-ils appartenir à un gendre, AUFFRAY, avocat à Paris ; ses vignes sont gérées par un propriétaire chablisien, commissionnaire en vins, qui rétribue et surveille six à huit vigneron et autant de femmes. Beaucoup de parcelles, dans cette propriété, sont en friches, ou en terres : tout ce que possède AUFFRAY en Bouguerots, aux Preuses, en Vaudésir, est en terre ; de même les 2,6 hectares qu'il a sur Fyé, en Chapelots, ne portent aucune vigne. Celle-ci est regroupée en quelques grandes parcelles en Valmur et sur l'Envers de Valmur. C'est le cas typique d'une déprise qui ne se marque pas dans la diminution des superficies, mais dans l'abandon à la friche ou le sous-emploi des meilleures côtes : c'est aussi le prélude à la cession de la propriété ; en fait l'opération ici va s'étaler sur trente ans ! les parcelles de la Côte de Valmur sont vendues en 1918 et 1921 : la plupart des friches sont acquises par le régisseur. Le reste revient en 1946 et 1949

à un négociant de Chablis et à un vigneron de Fontenay ; la maison, Faubourg Saint-Pierre, ne sera vendue qu'en 1963.

Ce mouvement de déprise est d'autant plus lent qu'il est partiellement compensé par le renforcement de la propriété de quelques négociants locaux. Ceux-ci sont souvent les premiers à recueillir ce qu'abandonnent les propriétaires désormais éloignés de la vigne. En fait, jusqu'en 1950, un mouvement complexe des biens aboutit au maintien de quelques grandes propriétés solidement tenues non seulement par des gens qui résident, mais qui contrôlent de très près le travail de leurs vignes et le traitement des vins. Les observations de tel de ces propriétaires nous convainquent qu'il se rend personnellement dans ses vignes, notant l'état de la végétation, les dégâts occasionnés par le gel ou les insectes, estimant la récolte future ; entre les ouvriers et lui, nul intermédiaire. Il a en outre, une connaissance parfaite de son exploitation : l'âge de chaque vigne, son origine, les porte-greffes sur lesquels elle est établie, sont soigneusement mentionnés.

Aussi pouvons-nous connaître avec une très grande précision, les agrandissements de la propriété entre 1894 et 1918. N'en retenons que les grands traits : les acquisitions portent soit sur des pièces importantes, de 60 ares à plus d'un hectare, ou bien sur des parcelles beaucoup plus petites (on descend jusqu'à 10 ares) à condition qu'elles soient contiguës à des îlots de propriété préexistants, tels les achats de quatre parcelles en 1898 et 1901, représentant environ 60 ares et constituant avec une vigne déjà possédée par l'acheteur un seul bloc de 1,18 hectare en Bouguerots ; les pièces vendues sont souvent "en champ", parfois en très mauvais état, parce qu'abandonnées après le décès de l'ancien propriétaire : la plupart des vendeurs sont des héritiers ou des veuves ; en conséquence les prix sont très bas : 22 F. la corde le plus souvent (environ 3600 F. 1'hectare), mais parfois beaucoup moins : 11 F., 6 F. et même 3 F. pour "un champ délabré", en 1900 ; enfin deux achats à des taux bien plus élevés concernent, en 1916 et 1918, des vignes dont l'une est vendue à la suite du décès d'un descendant direct d'un important acquéreur de biens nationaux (41 ares en Grenouille pour 1840 F.), et dont l'autre est une des premières pièces détachée d'une grande propriété déjà constituée sous l'Ancien Régime et considérablement augmentée par les achats de RATHIER en 1791. (93 ares en Valmur à 70 F. la corde, soit 11700 F. 1'hectare).

Ces champs et ces vignes, anciennes ou greffées, ont été plantés ou replantés sur porte-greffes en 1898 et 1919. Non seulement la propriété familiale s'est accrue en vingt-cinq ans, de cinq hectares de vigne, **mais** de grandes pièces ont été constituées par des adjonctions systématiques aux noyaux antérieurement possédés.

Ce type de grands propriétaires, à la fois viticulteurs et négociants n'a pas disparu. Il est encore représenté dans le vignoble par quelques familles qui s'attachent à étendre leurs biens; d'autres au contraire, ont abandonné le secteur viticole après la dernière guerre, alors que disparaissaient les derniers propriétaires non-résidents. Mais c'est bien à la même époque que s'est effacé le type social si fortement marqué à Chablis du "bourgeois" dont dépendait le travail de dix ou quinze familles ; type social issu jadis de la paysannerie et qui en gardait l'habitude d'un contact quotidien avec la nature, mais qui, depuis au moins un siècle et demi ne cessait d'effacer le souvenir de ses origines et de s'isoler de la masse des vigneron : la grande maison au milieu de son parc est une demeure bourgeoise aux meubles de style urbain ; aux murs du salon les portraits de ceux qui ont arrondi la fortune familiale au cours du XIXème siècle, montrent des hommes au regard sévère, vêtus en bourgeois. Et ces hommes se distinguaient aussi dans la société chablisienne par l'instruction qu'ils avaient reçue, par leur capacité à tenir une comptabilité, par leur remarquable facilité à écrire, à consigner sur de grands livres conçus pour durer, les moindres détails de leur vie professionnelle.

Ces différences se sont estompées entre les deux guerres mondiales. L'augmentation des coûts de production a entraîné l'abandon des côtes les plus difficiles à travailler, qui portaient les meilleurs crus. Certains propriétaires qui avaient si vivement défendu le renom du chablis au début du siècle, sont favorables après 1930, à la confusion sous un même nom de toute la production viticole des cantons qui entourent Chablis (49), et qui assuraient l'essentiel des approvisionnements du négoce chablisien.

C'est dans ces conditions que s'est préparée la mutation rapide et massive de la propriété, qui après la dernière guerre est passée presque toute entière aux mains des vignerons.

Un cycle se trouve ainsi accompli : saisie au moment où elle était

49. PIC (A). Le vignoble de Chablis. 1935.

l'apanage d'une bourgeoisie locale issue du vignoble et enrichie par le commerce du vin, la propriété chablisienne, non soumise à des partages avec des gens de l'extérieur, réajustée à chaque génération par le jeu de mariages qui ne livraient rien à des mains étrangères, a pu traverser tout un siècle et les crises qui l'ont illustré, et parvenir jusqu'à l'époque contemporaine apparemment intacte. Mais dans le temps même où elles maintenaient leurs vignes, les familles propriétaires bâtissant leur propre ascension sur les bénéfices laissés par le commerce du vin, engendraient des héritiers pour qui le cadre du chef lieu de canton était devenu trop étroit. Ni un avocat, ni un ingénieur ne peut y exercer ses talents. Auxerre, la préfecture proche, n'est pas un siège de cour d'appel, et l'industrie y est récente; la ville ne pouvait même pas jouer le rôle de relais qu'a tenu Bourges. Dès lors c'est à Paris que pouvaient se faire les carrières ; la cohésion qui a longtemps maintenu le cadre régional des activités d'une aristocratie foncière a Sancerre n'a pas existé pour Chablis : la solide propriété bourgeoise du début du XIX^e siècle s'est vidée de sa substance, peut-être mal contrôlée de loin, et s'est effondrée à un moment où aucun signe n'étayait un espoir de renouveau du vignoble.

* * *

Par des cheminements différents les vignobles du sud-est du Bassin Parisien se retrouvent au milieu du XX^e siècle dans des situations identiques en ce qui concerne la propriété du sol. De la masse nombreuse des vignerons à tâche d'autrefois s'est dégagée une société de propriétaires d'origine paysanne qui a éliminé, là où elle existait, une bourgeoisie étrangère à la vigne ; par un enrichissement progressif, des branches de cette paysannerie ont accédé à des niveaux sociaux qui les ont peu à peu éloignées de la viticulture ; par ce processus elles ont engendré leur propre élimination et leurs dépouilles sont allées grossir les biens de ceux qui sont demeurés au vignoble, réalisant ainsi une continuité parfaite entre les temps lointains de la sujétion au propriétaire noble ou bourgeois et ceux de l'indépendance économique et sociale.

CONCLUSION DE LA IIème PARTIE

Pendant un siècle au moins - des derniers moments de l'Ancien Régime à la veille de la crise phylloxérique - les vignobles du sud-est du Bassin Parisien se sont agrandis d'une façon à peu près continue. Cette croissance globale, que n'avait arrêtée qu'un moment la crise de l'Oïdium au milieu du siècle, et que semble n'avoir guère ralentie la grande mutation des moyens de transport après 1860, a brusquement cessé aux approches de 1900 pour faire place à un mouvement inverse.

Les crises de la viticulture qui ont frappé simultanément ces vignobles entre 1890 et 1910 ont eu sur le destin de la vigne dans les régions septentrionales, un effet décisif. Les superficies antérieurement encépagées n'ont pas été reconstituées dans leur totalité, dans de nombreuses communes qui avaient cependant fondé l'essentiel de leur économie sur le commerce du vin. Le phénomène est net dans la vallée de l'Yonne et dans ses environs immédiats : Joigny a cinq fois moins de vigne en 1913 qu'en 1830, La Roche Saint-Cydroine, quatre fois moins, Saint-Julien du Sault, sept fois moins ; Auxerre n'a plus que 316 hectares de vigne contre 1 600 un siècle plus tôt, Tonnerre 95 au lieu de 650 . Il en va de même des vignobles nivernais et berrichons : le vignoble péri-urbain de Bourges est réduit au dixième de ce qu'il était, et la Champagne berrichonne abandonne progressivement la culture de la vigne.

Mais à ce tableau général ne participent pas les flots viticoles qui sont parvenus jusqu'à nous. L'effort de reconstitution y a été important et les encépagements, à la veille de la Première Guerre Mondiale, y atteignent des superficies - tantôt un peu plus, comme à Sancerre et à Quincy, tantôt un peu moins comme à Pouilly et à Chablis - d'un ordre de grandeur comparable à celui des superficies antérieures.

Les crises du tournant du siècle ont donc eu des effets nettement sélectifs ; elles n'ont cependant pas épargné les vignobles de qualité, qui les ont bien surmontées. Mais elles n'ont pas été reçues de la même manière par les sociétés d'agriculteurs qui, sensibles à la séduction d'un marché

de vins communs, n'avaient pas hésité, pour bénéficier d'une conjoncture favorable, à convertir en vigne une partie de leurs terres labourables, voire de leurs herbages, et par les très anciens noyaux viticoles que la tradition avait formés à une production de qualité sur des terroirs peu aptes à d'autres spéculations...

Pour les vieilles sociétés viticoles animées du désir de posséder un peu de la terre qu'elles travaillaient de leurs mains, sans l'aide de l'animal de trait ni de l'outil perfectionné, une concession à un autre type de culture était une notion étrangère à leur univers mental. On a vu combien étaient rigides les structures de ces sociétés et comment s'ajustait la masse de main-d'oeuvre disponible à la somme de travail qu'offrait la vigne. Et parce que la conduite de celle-ci n'est guère compatible avec l'éloignement de ceux qui la possèdent, l'enracinement paysan sur ses lieux d'origine a permis, parfois au prix d'une ténacité inouïe, de rassembler dans le giron villageois, les vignes que les propriétaires étrangers en avaient distraites.

Le phylloxéra et le cortège de toutes les autres maladies, dans le cadre habituel de l'incertitude climatique, ont précipité ou au moins préparé le départ de tous ceux qui n'avaient pas, ou qui n'avaient plus de racines paysannes. Il serait vain de croire qu'une frange importante de petits vigneron, n'a pas été laminée : moins de vigne chez les uns, moins de travail pour les autres, et de nouvelles conditions de culture, qui allaient, à terme, écarter ceux qui n'avaient que leurs bras.

C'était le prix d'un nouveau rééquilibrage, tout au bénéfice de l'exploitant qui avait assez de vigne pour en escompter un revenu moyen qui lui permettrait de vivre, mais de l'exploitant qui avait aussi des champs et la possibilité de s'équiper de l'attelage indispensable. Cette importante révolution technique que constitue la culture de la vigne à l'aide d'un animal de trait fait entrer peu à peu le vigneron dans un univers nouveau dans lequel s'inscrivent aussi les nouvelles exigences de la vigne. Le vigneron de 1910 devient un petit producteur de blé ; il subit, comme les autres agriculteurs, et dans le même sens qu'eux, les irrégularités du marché des céréales. Autrefois son père se plaignait des hauts prix qu'engendrait la pénurie, car il était acheteur de grain ; aujourd'hui, le fils

vend mal une récolte abondante, et, de toute manière, l'exiguïté des champs ne peut laisser espérer l'aisance, si la vigne fait défaut.

La géographie viticole du sud-est parisien à la veille de la Première Guerre met en relief les pôles de résistance que n'ont cessé d'être, au cours de l'histoire que nous avons suivie, les quelques vignobles de qualité déjà reconnus comme tels dès le début du XIXe siècle. JULLIEN les avait cités. Mais ils étaient alors accompagnés d'autres vignobles plus prestigieux : Auxerre, Tonnerre, Joigny ; il n'en demeure que des reliques incapables de soutenir une réputation commerciale. Les autres - Sancerre, Chablis, Pouilly, Quincy - n'ont jamais cessé d'entretenir, ne fût-ce que pour de petites quantités, un marché éloigné. Seul un produit de qualité pouvait le justifier, et nous avons vu que la reconstitution avait été l'occasion pour les vignobles, soit de réaffirmer le choix ancien d'un cépage noble, comme à Chablis, soit de s'orienter vers un nouveau type de vin, jusque-là produit en très faible quantité : c'est le cas de Sancerre et de Pouilly, où le sauvignon commence une carrière qui aura un avenir brillant.

Cependant les problèmes de la viticulture ne se posaient nulle part d'une façon aussi simple. La vigne replantée, les vieux cépages sauvegardés grâce au greffage, les maladies contenues, d'autres obstacles surgissaient et d'autres accidents se produisaient qui allaient de nouveau compromettre la continuité du vignoble de qualité.

La ruine de l'ancien vignoble avait suscité la recherche de palliatifs au déficit de la production. On sait à quels abus on était parvenu en matière de fabrication de vins communs, et cette question n'aurait pas eu à être évoquée ici si la fraude n'avait affecté les vignobles de qualité eux-mêmes, en particulier celui de Chablis. C'est l'époque où, développant des pratiques déjà dénoncées par V. RENDU en 1857 (1), des négociants vendent comme Chablis des vins issus de Sacy ou de Melon provenant des communes parfois éloignées de Chablis. On a vu quelle réaction de défense cette concurrence déloyale avait engendrée de la part des propriétaires chablisais. (2).

1. Voir IIème partie. ch. I et RENDU (V) Ampélographie française, p. 243.

2. Ière partie. ch. 4.

Mais la fraude extérieure n'est pas le seul danger qui menace ces vignobles. On se souvient de la faveur qui a accueilli les cépages américains traités en producteurs directs. Ils ont souvent, dans la première décennie du siècle, été les seuls à donner une récolte lorsqu'une gelée printanière avait enlevé celle des plants fins. Comment ne pas admettre qu'un peu partout on ait prêté une oreille complaisante aux créations des hybrideurs et qu'on ait, par sécurité, réservé une ou deux parcelles à des cépages dont on vantait les qualités avant même de les avoir éprouvées ? Une propagande, qui allait bientôt devenir officielle (3) incitait à adopter les hybrides producteurs directs ; à une époque où aucune protection légale ne s'opposait à leur introduction dans les aires viticoles de qualité, le danger d'aviilissement était, pour celles-ci, très grand.

C'est une autre originalité des vignobles de vins fins que leur opposition relative aux cépages communs. Il serait nécessaire de nuancer, mais les précisions manquent. Chablis a conservé les beaunois, Pouilly, le chasselas et le blanc-fumé, mais le vignoble de Menetou-Salon a été envahi par le gouais au point de ne pouvoir prétendre à l'Appellation Contrôlée en 1936 (4), et le Sancerrois a planté beaucoup de gamay mais dans le même temps se développaient de nombreuses tentatives pour valoriser un produit de qualité.

Tandis que se rétablissaient tant bien que mal les vignobles tardivement victimes du phylloxéra, éprouvés par la terrible année 1910 où les gelées puis le mildiou n'ont laissé aucune récolte, alors que s'amorçait une hausse des prix qui, à la suite de l'excellente vendange de 1911, redonnait aux viticulteurs l'espoir d'une petite aisance, la mobilisation de 1914 vint compromettre gravement l'entretien du vignoble. En 1916, le manque de main-d'oeuvre ne permet pas d'assurer convenablement la défense anticryptogamique à Chablis et le mildiou y fait des dégâts (5) ; mais la guerre n'a pas que des effets néfastes : à Bourges, dont la population a plus que doublé "par suite de l'importance prise par les établissements militaires, la consommation de vin est très grande" (6) et les prix montent en Sancerrois et à

3. Des stations expérimentales ont été créées pour l'étude et la diffusion des hybrides-producteurs directs, telle la station viticole de Cours-les-Cosne, dans la Nièvre.

4. Ière partie. ch. 4

5. R.V. 1916 T. XLV p. 35 et p. 46

6. Ibid. p. 254.

Quincy. Mais cette consommation, invitant à une production abondante, n'incite pas les vigneronS sancerrois à privilégier les plantations de pinot ; le gamay et le chasselas rendent beaucoup plus et on les mélange, l'un avec le pinot, l'autre avec un peu de sauvignon, pour obtenir de bons vins de comptoir. Et qu'admire un ingénieur agronome, dans l'Yonne, en juillet 1918 ? la magnificence des vignes de noah et de gamay, "éparses au milieu des cultures" entre Joigny et Auxerre ! (7). Il semble bien que rien n'ait favorisé une viticulture de qualité durant toute cette période ; néanmoins, l'idée d'obtenir une reconnaissance officielle des appellations d'origine a fait son chemin : beaucoup de vigneronS ont entendu parler des troubles survenus en Champagne à ce propos et la procédure de délimitation qui en a été la conséquence a fait germer dans les esprits la notion d'aires viticoles, privilégiées à la fois par leurs caractéristiques naturelles et par une lointaine antériorité de la culture de la vigne selon des principes tels qu'elle a pu fournir de génération en génération, un produit de qualité recherché de tout temps par une clientèle exigeante. Dès la fin des hostilités, ceux qui restent, dans les vignobles de cru, engagent des actions judiciaires pour que soit reconnue aux terroirs qu'ils cultivent une originalité désormais indéniable (8). On sait comment le résultat de ces démarches est venu logiquement s'inscrire, à partir de 1936, dans la procédure d'attribution du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

La véritable protection de ces petits vignobles date seulement de cette époque. On peut sans crainte d'erreur grave, penser que la mesure de sauvegarde a été prise à un moment ultime. On ne peut refaire l'histoire ; on peut seulement se demander comment le dernier noyau des vigneronS rescapés de tant d'épreuves aurait supporté durant la dernière guerre le choc des réquisitions à prix imposés si leurs vins, protégés par l'appellation d'origine contrôlée n'y avaient légalement échappé. Les vignobles, en zone occupée, ont bénéficié d'un marché largement ouvert : le Sancerrois en a vite tiré des avantages substantiels mis à profit dès la Libération (9).

L'entre-deux guerres a été pour les petits vignobles du sud-est parisien une période sombre. Les pertes en hommes durant la première guerre,

7. R.V. 1918 T. XLIX p. 75.

8. Ière partie. ch. 4

9. Ière partie ch. 2

ont saigné à blanc certains villages : Crézancy a perdu une centaine de vigneron, Sury-en-Vaux 55. La friche a commencé à gagner tous les terroirs et partout la diminution des superficies encépagées est importante : en 1925 Sancerre a deux fois moins de vignes qu'en 1906 ; Bué, Crézancy Verdigny, n'ont plus ensemble que 170 hectares de vigne pendant la dernière guerre contre 420 en 1925. Pouilly est passé de 1200 hectares en 1913 à 400 en 1945. Et l'on sait le long déclin de la côte des grands crus à Chablis.(10).

Les hommes eux-mêmes faisaient défaut. On a évoqué l'exode relativement important consécutif aux crises de la viticulture, sans pouvoir lui attribuer avec certitude une cause précise (11). Le phénomène se renouvelle avec une ampleur accrue après la Première Guerre : Chichée, Irancy, Saint-Bris perdent 28 % de leur population entre 1911 et 1931, la Chapelle Vaupelteigne, 35 %, Pouilly 20 % ; mais ces chutes ne sont pas particulières aux vignobles ; elles ne sont que des cas particuliers de la dépopulation des campagnes.

Dès lors, si l'on essaie d'appréhender globalement ce que fut, pour les petits vignobles du sud-est parisien, la traversée de la première moitié du XXe siècle, on peut esquisser le schéma suivant :

. A l'origine, une mobilisation considérable des énergies et des capitaux pour ne pas interrompre la production des vins qui avaient fait, depuis longtemps, le renom des terroirs ; la défense de la vigne française, conjugée à une reconstitution progressive a permis d'atteindre cet objectif.(12).

. Mais, au moment même où se développait cet effort, des maladies de la vigne, sous forme de plus en plus virulente, et une série d'accidents climatiques, réduisaient ou enlevaient totalement des récoltes (1897-1910) alors que l'augmentation des frais de culture plongeait déjà dans la gêne les vignerons les moins bien pourvus.

10. Ière partie ch. 2

11. IIème partie. ch. 2.

12. Ibid.

. Des ressources d'appoint ont permis de franchir certains caps difficiles ; mais les échecs successifs des vignerons - les erreurs dans le choix des porte-greffes, l'inadaptation à la lutte anticryptogamique, multipliant les "mauvaises années" - ont incité un nombre croissant d'entre eux à l'abandon. La Première Guerre, tant par les pertes qu'elle a infligées que par le modèle urbain dont elle a favorisé la diffusion, a précipité l'épuisement des réserves de main-d'oeuvre dans les vignobles. La vigne reconstituée est conduite selon des techniques de plus en plus mécanisées, mais inapplicables à la totalité des anciens terroirs. Il n'est guère possible de dire que la mécanisation a chassé le vigneron ; les bonnes pentes, inaccessibles au cheval et, plus tard au tracteur, ont été délaissées à partir du moment où les tâcherons ont fait défaut. Les vignobles ne pouvaient plus désormais produire, ou seulement en quantités minimales, les meilleurs de leurs vins, ceux-là mêmes qui avaient établi depuis des temps immémoriaux leur réputation.

L'image générale est donc celle d'une longue décadence. Entre les vignobles amenuisés qui font une place de plus en plus large à la polyculture et les régions périphériques qui ont adopté les hybrides producteurs directs, la limite, si tranchée autrefois, est devenue moins nette.

Mais les pays de vignobles demeurent des flots de fortes densités humaines ; les exploitations y sont petites, parcellisées. Il y a, à la fois, beaucoup de friches, irrécupérables, et trop de monde pour qu'on puisse envisager une reconversion totale du système de culture. Il n'en a d'ailleurs jamais été question et les moments d'effacement les plus graves sont ceux au cours desquels se sont élaborées les solutions qui ont permis l'essor récent qui a été décrit (I3).

Mais l'analyse qui a été faite des facteurs et des manifestations de cet essor a laissé volontairement dans l'ombre tout ce qui ne concerne pas directement la viticulture et le monde des vignerons, si bien que le cadre où s'exerce leur activité actuelle n'a pas été évoqué. Lui aussi s'est profondément modifié depuis trois quarts de siècle. Le viticulteur d'aujourd'hui est englobé dans une société qui lui est étrangère. Qu'est devenue son identité au sein de cette société englobante ? c'est à cette question qu'il faut tenter de répondre maintenant .

CONCLUSION

LES VIGNOBLES DU SUD-EST DU BASSIN PARISIEN
DANS LEUR ENVIRONNEMENT.

LES VIGNOBLES ET LEUR ENVIRONNEMENT REGIONAL

Il est maintenant nécessaire de considérer les vignobles du sud-est du Bassin Parisien dans la double perspective de leur évolution historique et de leur environnement actuel, l'un et l'autre présentant une originalité dont tous les signes concourent à faire de ces milieux viticoles, des espaces humanisés dont la dynamique demeure fondamentalement indépendante de celle du monde agricole en général.

A. REVOLUTIONS AGRICOLES ET REVOLUTIONS VITICOLES

Il a déjà été dit que la lente et tenace amélioration de l'agriculture qu'on est convenu de désigner par l'expression de "première révolution agricole", n'avait pas concerné les vignobles ; qu'on y regarde de plus près : depuis la fin du XVIIIe siècle, de grands propriétaires, appliquant les idées des physiocrates, ont tenté des expériences agronomiques, imaginé de nouvelles machines, emprunté à l'agriculture anglaise ses recettes et ses équipements : voit-on que leurs recherches aient bénéficié à la vigne, pourtant souvent présente dans leurs exploitations ? Un notable légitimiste nivernais, Adolphe de BOURGOING se retire en 1830 dans sa propriété de Mouron à Mesves, dans le vignoble de Pouilly-sur-Loire (I) ; il en fait un domaine agricole modèle, crée en 1840 le Comice agricole de Cosne, rédige un mémoire de 66 pages sur la condition misérable des ouvriers agricoles. Il fréquente son voisin Hyde de NEUVILLE, grand propriétaire de vignes à Pouilly et à Sancerre. Cependant, rien dans ses préoccupations ne concerne la vigne. Ce n'est pas un cas unique ; aucun des grands propriétaires berrichons n'a proposé quoi que ce fût pour modifier des traditions culturelles qui semblent anciennes. Qu'il y ait eu, à certaines époques, des poussées de plantations, que la vigne ait reculé lors de certaines crises frumentaires, par exemple dans les années 1840 - ce qu'il n'est pas aisé de prouver -, qu'une modification importante de l'encépagement ait été opérée

-
- I. THUILLIER (Guy). Un notable légitimiste nivernais : Adolphe de BOURGOING sous la Monarchie de Juillet. Actes du quatre vingt douzième congrès national des sociétés savantes. Strasbourg et Colmar 1967. Paris. Bibliothèque nationale 1970.

dans quelques secteurs viticoles ne change rien à l'affaire : tout au long du XIXe siècle, la vigne a continué d'être cultivée par des sociétés humaines à gros effectifs qui fournissaient un travail à bras. Dans les régions d'alentour, machines et animaux apparaissaient de plus en plus nombreux, sans qu'aucun phénomène d'imitation pût jouer. La première révolution agricole s'est accomplie presque complètement dans les campagnes voisines sans que rien n'ait changé dans les petits vignobles qu'elles cernaient. Ces deux mondes n'étaient pas cependant sans entretenir des rapports parfois étroits : campagnes et bocages proches étaient de gros consommateurs des vins de qualité moyenne, beaucoup plus abondants que les vins fins dans les productions régionales; en retour, une part de l'alimentation du vigneron provenait des domaines du pourtour ; ces liaisons n'étaient peut-être pas les plus importantes : ne peut-on avancer que le vignoble, par la réserve de main-d'oeuvre qu'il a toujours constituée pour la campagne, voisine ou plus lointaine, en a freiné l'évolution technique ? Tant qu'a fonctionné un système de recrutement de moissonneurs dans chaque village du Sancerrois, quel avantage auraient trouvé les grands exploitants de Champagne berrichonne, à engager des capitaux dans l'achat de matériel, et à augmenter leur cavalerie, quand une main-d'oeuvre docile (2) et à bas prix pouvait être mobilisée avec certitude, chaque année ?

Les vignobles du Bassin Parisien, figés dans leur tradition au milieu de campagnes qui s'étaient transformées durant plus d'un siècle, ont connu leur propre révolution, non pas par la volonté de quelques initiateurs à des techniques nouvelles, mais sous la pression d'accidents qui mettaient en cause, à bref délai, l'existence même de la vigne. Révolution de la technique culturale, celle du greffage, révolution des équilibres de temps dans

-
2. Le système de recrutement était un gage de sécurité : dans chaque village, un vigneron embauchait, pour le compte d'un maître de domaine, un certain nombre d'hommes dont il devenait le chef d'équipe et qu'il choisissait en fonction de leurs aptitudes et de leur caractère ; le système a survécu à la crise phylloxérique et a duré presque à la veille de la première guerre ; il a sans doute été la cause de graves mécomptes dans les vignobles où les maladies cryptogamiques n'ont pas pu être combattues faute de main-d'oeuvre. On a vu que les dégâts qu'elles avaient engendrés avaient, plus que le phylloxéra lui-même, contraint des vignerons à l'abandon. L'exode rural, accentué après 1906 ou 1911 entraîne naturellement la ruine du système.

le calendrier des travaux, celle de l'introduction d'un système de lutte contre les parasites nouveaux, révolution encore, la part désormais indispensable de l'animal dans le travail de la vigne qui l'avait jusqu'alors ignoré !

Entre les deux guerres, cette révolution aboutit, dans les petits vignobles parisiens, à un effacement relatif de la spécificité de la viticulture puisque certaines de ses techniques ne la distinguent plus de celles de tout autre type d'agriculture et qu'elle s'intègre à des systèmes polyculturels dont elle n'est plus qu'un élément de moins en moins privilégié...

En même temps, ou presque, vignobles et régions encadrantes ont connu leur seconde révolution, celle de la suppression totale de l'animal ; mais là encore la vigne a joué un rôle de frein, à la fois parce que les nouvelles techniques ne lui étaient pas directement applicables, et parce qu'elle avait contribué à créer un type hybride d'exploitation qui ne pouvait pas s'ajuster à une économie viticole moderne.

Cette seconde révolution prend toute son expression dans la monoculture de la vigne ; en cela elle apparaît comme l'antithèse de la première, qui avait fait entrer la viticulture dans le cadre d'une polyculture multiforme. Comme une renaissance aussi, parce qu'elle seule a été la condition essentielle d'un nouveau départ de la culture de la vigne et d'une réaffirmation de l'identité des sociétés viticoles qui, pendant un long demi-siècle s'était lentement diluée au contact de préoccupations étrangères à la vigne. En somme, et c'est là peut-être le plus grand paradoxe de l'histoire de ces petits vignobles parisiens, le sursaut de résistance aux crises du tournant du siècle, révolution brutale et radicale auprès de laquelle les transformations de l'agriculture paraissent lentes et progressives, a ouvert une longue parenthèse de replis et de renoncements ; mais au même moment, l'agriculture n'évoluait plus guère ; refermée sur elle-même, elle cumulait les retards sur les voisins étrangers ; dans la stagnation générale, dans le sommeil des régions de polyculture, la vigne prolongeait sans dommage son agonie ; cependant des vigneron commençaient à appliquer des remèdes ; parler de torpeur serait pour beaucoup une injure ; et l'on sait comment, dans cet engourdissement apparent, ont germé les solutions qui, en même temps qu'elles prouvaient la permanence des sociétés viticoles, ont fondé le renouveau de leur terroir.

La réussite constatée aujourd'hui donne d'autant plus de relief aux groupes viticoles qui l'ont forgée que ceux-ci apparaissent désormais dans la netteté d'un parfait isolement au sein même des régions qui les englobent. Le phénomène serait déjà intéressant à étudier s'il s'exprimait dans les termes simplistes d'une juxtaposition d'un domaine agricole à un domaine viticole, étrangers par leurs productions comme par leur techniques. La réalité est beaucoup plus complexe, parce que le domaine viticole, dont la marque dans le paysage suggère une hégémonie, est celui d'un milieu humain composite où les viticulteurs ne sont plus majoritaires. Leur place exacte ne peut être donnée que par l'analyse d'une situation, de prime abord, ambiguë.

B - LES VITICULTEURS ISOLÉS ET MINORITAIRES

I - Vignobles et régions encadrantes.

Lorsqu'autrefois le vignoble de qualité se dégradait progressivement en un vignoble commun qui pouvait étendre loin dans la campagne d'alentour, aucune limite tranchée n'existait entre le monde viticole et son environnement polyculturel. Du nord de Cosne à Nevers, l'activité viticole était partout importante ; Pouilly ne se distinguait que par une densité de vigne plus forte et par l'originalité de son encépagement. L'opposition n'était pas alors entre pays vignoble et pays sans vigne. La présence de celle-ci hors du vignoble de qualité assurait des liens d'une double nature : ceux qui naissaient d'une certaine communauté fondamentale de la culture de la vigne ; ceux qui procédaient de l'accession à un modèle de culture d'un produit de qualité, - ou de consommation de ce produit. S'y ajoutaient des liens fonctionnels : tant qu'a subsisté le roulage, les voituriers qui assuraient le transport des vins étaient souvent issus des domaines d'alentour.

Aujourd'hui se poursuit une décantation commencée depuis vingt-cinq ans, qui n'aboutira sans doute pas de sitôt à une séparation totale entre le monde agricole et le monde viticole parce que la pesanteur des vieilles structures est telle qu'elle a engendré, au sein d'une même exploitation, de nouvelles adaptations aux exigences modernes de l'agriculture et de la viticulture ; mais les noyaux de monoculture de la vigne sont maintenant

très affirmés dans tous les vignobles ; ils engendrent une quasi-perfection de la spécialisation des terroirs. Un secteur de petite polyculture est en voie de disparition, dont le substrat foncier, au prix d'aménagements de tous ordres, se retrouve métamorphosé en un maillage de grandes parcelles, au sein de vastes exploitations.

L'effacement presque total de ce secteur polycultural, accolé durant le premier demi-siècle aux vignes reconstituées et conservées dans des conditions techniques médiocres, a entraîné la rupture des liens qui existaient avec les agriculteurs céréaliers traditionnels ; les techniques modernes l'ont aussi favorisée : les engins motorisés de travail et de récolte des exploitations agricoles ont un rendement optimum sur de vastes espaces relativement plans ; les matériels adaptés aux pentes ont, dès lors, été conçus pour la vigne seule. La spécialisation aurait pu renforcer les liens commerciaux entre des régions à vocations différentes ; au contraire, plus rien ne demeure des échanges traditionnels du passé : les plateaux céréaliers qui entourent les vignobles ne leur fournissent plus ni le blé pour le pain, ni la paille du seigle pour l'accolage des vignes ; la période de l'Occupation avait donné une vigueur nouvelle à ces échanges déjà bien amenuisés avant la guerre ; dans les campagnes, les moulins avaient fonctionné sans relâche pour qu'on pût échanger la farine contre le vin. Tous sont fermés maintenant et aucune complémentarité alimentaire n'existe plus entre les vignobles et les régions encadrantes qui demandent au marché national le vin de leur consommation quotidienne comme celui des repas plus fastueux ; certes, on offre au visiteur du sancerre en Pays Fort, mais jamais de chablis en Puisaye.

Cependant, s'il était utile de montrer que la vocation des vignobles de qualité les ouvrait au marché extérieur et non pas régional, il ne serait pas sérieux de fonder sur des faits de production seuls l'originalité du monde viticole par rapport à ses voisins. Des différences moins apparentes sont essentielles : et d'abord, dans le mode d'appropriation du sol et dans les rapports entre l'homme et la terre. Dans les vignobles, celle-ci est presque totalement aux mains de ceux qui la cultivent, d'une part parce que les viticulteurs possèdent une proportion importante des terroirs viticoles, d'autre part parce que la quasi-totalité de ce qu'ils ne

possèdent pas en propre est annexé à leur exploitation aux termes de baux de longue durée ; il en résulte une garantie absolue de stabilité qu'on ne retrouve pas ailleurs où, en dépit de l'amélioration des conditions du fermage, les évictions demeurent toujours possibles ; on pourrait en citer des exemples qui ont vivement ému les exploitants entre Vailly et Aubigny.

Ce ne sont là que conséquences du régime de la grande propriété ; celle-ci est de règle dans toutes les régions qui entourent les vignobles. Peu de villages du Pays-Fort, de champagne berrichonne, du plateau bourguignon, n'ont leur château autour duquel s'étendent plusieurs centaines d'hectares de bois et de terres de culture réparties en plusieurs domaines ; les grands propriétaires ont souvent entre eux des liens familiaux et leur patrimoine foncier s'étend parfois à d'autres régions françaises. A la faveur des successions, des parts d'héritage sortent du domaine familial et sont mises en vente : c'est ainsi que dans les communes de Champagne berrichonne proches du vignoble Sancerrois la propriété a connu d'importantes mutations depuis vingt ans. A Jalognes , à Veaugues, à Gardefort, à Rians, les héritiers des grands propriétaires, vivant loin de leurs terres, n'ont pas cherché à les conserver lorsque les prix de vente sont devenus intéressants ; dans les années soixante en effet, la demande s'est subitement accrue lorsque, le Cher étant alors "département d'accueil", les fils d'agriculteurs de "régions de départ" ont commencé à s'y installer . En même temps que des migrants de Beauce , de Brie, du Soissonnais, sont arrivés des rapatriés d'Afrique du Nord. Les uns et les autres recherchaient les vastes espaces tels que ceux qu'offraient la Champagne berrichonne et les plateaux nivernais et bas-bourguignon.

Toutes ces régions encadrantes ont été profondément modifiées par l'installation de ces migrants, généralement bien nantis, et qui apportaient avec eux l'expérience de méthodes de culture et de gestion plus modernes que celles qu'on pratiquait jusqu'alors localement. Une part au moins de l'impulsion qui a sorti de l'agriculture traditionnelle ces régions du Centre et de Basse Bourgogne, longtemps pénalisées par la médiocrité agronomique de leurs terroirs et leurs structures d'exploitation étriquées, revient à des initiatives extérieures.

C'est un phénomène qui ne s'est pas produit dans les vignobles ; non seulement ils n'ont pas été pénétrés par les courants de migrants, jouant

ainsi au milieu de campagnes où viennent s'ancrer des Hollandais et des agriculteurs qui ont commencé leur carrière en Afrique, des fils d'exploitants de Flandre ou de la Sarthe, le rôle de mûles de résistance où se conforte une identité de haute origine.

Enfin, tandis que les noyaux humains des aires viticoles demeurent très groupés, encore assez peuplés pour qu'en dépit d'un long amenuisement, y demeure une forte conscience de groupe, les agriculteurs des régions circonvoisines vivent loin les uns des autres, au milieu de quelques centaines d'hectares ; sans doute se retrouvent-ils aux réunions des C.E.T.A., mais rien n'existe entre eux qu'on puisse comparer à la communauté quotidienne dans laquelle vivent les viticulteurs. Cet isolement, cette solitude des agriculteurs des plateaux, s'accusent localement d'un sentiment de défiance, voire d'animosité des autochtones à l'égard des nouveaux arrivants. Ce sont donc bien des mondes différents qui vivent de part et d'autres des limites des vignobles de qualité, mais sans la moindre hostilité l'un pour l'autre ; quelles en seraient d'ailleurs les raisons ? Aucune concurrence, ni pour la terre, ni pour ses productions, ne peut désormais engendrer le moindre conflit : la vigne a son domaine propre, qui n'est envié pour aucune autre spéculation. Est-ce à dire que les viticulteurs constituent comme autrefois, le groupe dominant du milieu humain dans lequel ils vivent ?

II. Les viticulteurs minoritaires dans leur propre domaine.

a). Le poids des inactifs.

Au moment où s'affirme de nouveau la prépondérance de la vigne autour des villages qui furent autrefois de petits centres entièrement dominés par la production viticole, le groupe des viticulteurs apparaît numériquement en retrait par rapport à l'ensemble des autres catégories qui peuplent les aires viticoles. Avant d'entrer dans une analyse plus détaillée, il convient de noter le poids important des ménages dont le chef est "inactif", c'est à-dire, dans la très grande majorité des cas, un individu "en retraite". Ce n'est qu'exceptionnellement que leur proportion tombe au-dessous de 50^e du nombre des ménages dont le chef à une activité professionnelle. (Milly, II pour 34 ; La Chapelle Vaupelteigne, IO pour 30); cette proportion est

parfois proche de 100 % (Pouilly : 357 chefs de ménages inactifs, 367 chefs de ménages actifs) ou même supérieure (Ménétréol : 94 pour 79). (3) .

Ces ménages d'inactifs sont, pour une part seulement, ceux d'anciens agriculteurs. Ces derniers ne sont prépondérants que dans les villages peu peuplés, comme Milly, Poinchy (en 1968, 23 personnes sur une population totale de 91, avaient 70 ans et plus, et n'exerçaient aucune activité) ; ailleurs, et notamment dans les bourgs, le nombre des "retraités" issus d'autres branches professionnelles est le plus élevé . La situation n'est pas nouvelle puisque le recensement de 1962 mentionnait déjà un nombre d'inactifs chefs de ménages, non issus de l'agriculture, toujours supérieur à celui des actifs agricoles chefs de ménages dans tous les bourgs à l'exception de Quincy, et en outre, dans quelques villages (Ménétréol, Thauvenay, Veaugues, Maligny). Ailleurs, le même groupe se place presque toujours en seconde position, derrière celui des agriculteurs. L'afflux des retraités s'est au moins maintenu, sinon accentué , depuis quinze ans.

Que beaucoup soient originaires de la région où ils sont venus se retirer, est indéniable. Mais la plus grande partie de leur vie s'est écoulée ailleurs, la plupart du temps en ville, et dans la majorité des cas ils n'ont plus aucun lien avec le fait viticole. La génération des émigrés du début du siècle s'épuise ; ce sont maintenant ses enfants, nés en ville, qui viennent réoccuper, après l'avoir aménagée, la vieille maison familiale, ou faire construire quelque parcelle conservée aux abords du village. L'habitat groupé, la présence d'équipements facilement accessibles - commerces, bureau de poste, taxi - explique ce regroupement des personnes âgées, particulièrement dans les villages les plus importants et les bourgs ; mais, pour le Sancerrois et la région de Pouilly, à ces raisons il convient d'ajouter l'agrément du paysage et la facilité des relations avec Paris.

Il est, dès lors, presque inutile de préciser que la population des vignobles comporte un grand nombre de personnes âgées : 26 % à Pouilly, 32 % à Poinchy, 22 % à Saint-Satur en dépit d'un fort effectif d'ouvriers.

Les retraités ne sont cependant pas le seul groupe qui vienne, par le nombre, concurrencer celui des viticulteurs. Bourgs et villages abritent un contingent important d'actifs non agricoles.

3. D'après le Recensement de la Population de 1968. Les résultats du recensement de 1975 ne sont pas publiés au moment où nous rédigeons ce chapitre.

b). L'importance relative des autres catégories socio-professionnelles dans les vignobles.

Parmi les actifs, les agriculteurs ne sont majoritaires que dans la plupart des villages. A Chablis, en 1968, 170 chefs de ménages sont des ouvriers et 73, des patrons de l'industrie et du commerce ; les agriculteurs viennent en troisième position avec un effectif de 70. A Quincy, le groupe des ouvriers est presque équivalent à celui des agriculteurs, à Maligny, il lui est supérieur. A Saint-Satur, la catégorie "ouvriers" prédomine largement .

Dans tous les cas l'explication est simple : la présence d'un foyer industriel à moins de 20 kilomètres justifie l'existence d'un groupe d'ouvriers qui dans beaucoup de cas, habitent les maisons abandonnées par d'anciens viticulteurs, ou des logements de type H.L.M. L'importance de la population ouvrière de Saint-Satur est liée à l'usine de moteurs installée sur son territoire depuis 1939, où elle succédait d'ailleurs à une ancienne fonderie. Mais la plupart des communes du Sancerrois viticole abritent quelques ouvriers des diverses usines de Cosne ; il en est de même à Pouilly, favorisé par la ligne de chemin de fer. Du vignoble de Menetou-Salon, on va travailler à Bourges ; l'usine Michelin, de Saint-Doulchard, opère à elle seule un prélèvement important dans toutes les campagnes d'alentour. Les entreprises de Vierzon jouent le même rôle sur les vignobles de Quincy et de Reuilly. Enfin l'ensemble du Chablisien subit la double, mais inégale influence d'Auxerre et de Tonnerre ; le chef-lieu du département, longtemps stagnant, a été doté d'une vaste zone industrielle, au nord ; à Tonnerre, l'attraction est surtout le fait d'une usine de montage de postes de radio et de télévision. La période d'essor industriel a précédé celle durant laquelle s'est confirmée la renaissance du vignoble chablisien : ainsi ne doit-on pas s'étonner de voir croître rapidement, dans les années soixante, le nombre des ménages d'ouvriers à Chablis ; la diminution du nombre des petites exploitations polyculturelles se poursuit à cette époque, libérant des bras et des logements ; cependant il ne s'agit pas d'un simple rééquilibrage : le bourg reçoit un apport extérieur dont la pression oblige à la construction d'immeubles collectifs.

Les bourgs se sont appauvris des nombreux artisans qui composaient jadis une part importante de leur population, mais les commerçants y

constituent un groupe au sein duquel on retrouve, mais à un moindre degré, le vieil enracinement de la société viticole ; la vocation des nombreuses familles est d'une continuité remarquable : de tel propriétaire que la matrice de 1825 mentionne comme "perruquier", descend directement aujourd'hui un coiffeur, lui-même titulaire d'un important capital foncier et immobilier ; un membre d'une famille de négociants-mariniers de Saint-Thibault tient boutique à Saint-Satur. Les patrons - qui sont ici presque uniquement des patrons du commerce, représentent 22 % de la population active de Saint-Satur et seulement 16 % de celle de Sancerre et 15 % de celle de Reuilly ; à Sancerre 17 % des actifs sont classés dans la catégorie 8 ("autres actifs") : ce sont pour la plupart des hommes de la Compagnie Républicaine de Sécurité encasernée dans la ville. A Reuilly, plus de 50 % de la population est ouvrière ; ces deux faits expliquent la part relativement plus faible des commerçants.

Au total donc les viticulteurs sont franchement minoritaires ; par-tout la masse des retraités est considérable, mais l'ensemble des actifs non agriculteurs tend à déborder le groupe qui vit de la terre. C'est chose faite dans tous les bourgs. La conséquence directe en est la perte du pouvoir communal : Chablis, Sancerre, Pouilly, qui ont, de tout temps été les centres actifs de leurs vignobles, sont dirigés par des gens étrangers à la viticulture. C'est une raison supplémentaire d'isolement pour la vieille société vigneronne.

C). Les viticulteurs isolés au sein même de leur vignoble.

Les villages seuls offrent encore un reflet de cette ancienne société ; le viticulteur d'aujourd'hui y cède aux réflexes de toujours, au goût des conversations entre voisins, à celui des repas pris en commun à l'occasion de quelque fête. Le rite des banquets est encore bien vivace autour de Chablis.

Est-ce un réflexe de défense ? Une affirmation nécessaire de l'existence du groupe lié par des intérêts communs qui ne sont pas ceux des autres catégories de la population ? On pourrait le croire avec quelque vraisemblance. Les autres groupes sociaux n'ont pas de relations solides avec les viticulteurs : les ouvriers entretiennent avec eux quelques rapports d'ordre professionnel, au moment des vendanges. Mais les commerçants, même

de souche locale, se tournent davantage vers les autres catégories professionnelles que vers les agriculteurs : autour des tables de jeux se rassemblent à Saint-Satur, commerçants, retraités de la fonction publique, agents d'assurances, tous d'opinion politiques fort contrastées. Les viticulteurs n'y ont pas place. La "bourgeoisie" de Chablis cherchant son identité au sein du Lyon's club de la sous-préfecture voisine, se donne quelque consistance en regroupant autour d'un notaire et d'un charcutier de quelque renom, deux ou trois négociants, autant d'instituteurs et de membres de professions libérales, divers commerçants ... Le niveau de fortune n'intervient pas dans cette ségrégation, mais seulement l'appartenance à la paysannerie. La vieille et farouche opposition entre la bourgeoisie chablisienne et les vigneronns est toujours vivante. Mais il serait faux d'en déduire que les viticulteurs en éprouvent le moindre sentiment d'infériorité. Bien au contraire : conscients du chemin parcouru par leur lignée depuis deux siècles, ils estiment à son juste prix la conquête des terroirs progressivement menée à son terme.

D'un côté, un groupe minoritaire, mais solide, cohérent, que son activité oriente vers la mise en valeur intégrale de toutes les côtes bien exposées qui constituent une part dominante du paysage environnant ; de l'autre, une population disparate par ses occupations et ses origines, qui colonise les bourgs dont elle fait éclater les limites demeurées longtemps immuables. Les soldes migratoires sont largement positifs à Saint-Satur, à Pouilly, à Chablis, où ils masquent les effets des bilans naturels. La conséquence directe en est un besoin nouveau d'espace, qu'accuse fortement cette autre forme de pénétration du milieu que réalisent les résidents temporaires. De là naît une concurrence pour la possession du sol : on sait comment, dans des régions voisines, en Puisaye, en Pays Fort, aux limites nord-orientales de la champagne berrichonne, des pans entiers de campagne agricole sont acquis à haut prix par des citadins. Le phénomène risque-t-il de s'étendre aux vignobles de qualité ? Il suffit d'observer pour répondre : l'extension de l'habitat n'entame les limites des terroirs viticoles que dans des cas extrêmement rares ; les bourgs et les villages s'agrandissent en restant groupés dans les fonds non plantables.

La présence de la vigne ou seulement celle d'une aire contrôlée, pro-

tègent le paysage contre l'envahissement des constructions ; d'où cet aspect si nettement tranché qu'on observe à Chablis aussi bien qu'à Sancerre entre le domaine intact de la vigne et les noyaux d'habitat qui enregistrent avec plus ou moins de bonheur les initiatives les plus diverses.

Le succès actuel des vignobles du sud-est parisien ne peut que renforcer cette tendance : le groupe des viticulteurs y est encore nombreux et assure son renouvellement dans des conditions suffisantes pour que le paysage qu'il façonne demeure le témoignage d'une longue tradition de qualité.



PLANCHE N° 19 : Chablis au centre de son vignoble

PLANCHE N° 20 : SANCERRE ET SAINT-SATUR

La petite ville, à l'étroit au sommet de la colline, domine le bourg au fond de la vallée.

L'extension de Sancerre n'est possible qu'au sud-est, le long de la route de Bourges : c'est là qu'ont été construites, avant la dernière guerre les casernes dont on voit les toits rouges à droite de la photo. Cet ensemble enlaidit considérablement le paysage ; les bâtiments récents du CES respectent mieux le site, et les hauts toits d'ardoise s'accordent assez bien à l'ensemble architectural de la ville.

Les vignes, après une longue éclipse, occupent de nouveau les versants de la colline. Au premier plan on distingue les toits du domaine de Saint-Martin, jadis grande propriété viticole tenue par des religieux ; vendue comme bien national, elle est restée aux mains de la famille du négociant qui l'avait acquise, jusqu'au début du XX^e siècle.

Saint-Satur tire avantage de sa position au bord du canal latéral à la Loire : là sont les silos de la coopérative Agri-Cher et un entrepôt d'engrais. Le viaduc qu'empruntait la ligne stratégique de Bourges à Cosne est désaffecté. Mais la présence de cette voie a été un atout favorable à l'installation d'une usine de fabrication de moteurs en 1939. La proximité de la Loire fait de Saint-Satur un lieu très fréquenté à la belle saison.

Le viaduc sépare Saint-Satur de Fontenay, ancien hameau viticole aujourd'hui raccordé au bourg par la double rangée de maisons de retraités qu'on aperçoit ; aucune place n'étant plus disponible en bordure de la route, l'extension se fait sur le coteau, sur d'anciennes parcelles de vigne vendues à haut prix comme terrains à bâtir.



PLANCHE N° 21 : Vignes récentes sur le flanc d'un "éperon"

de calcaire séquanien dans le vallon d'Amigny (commune de Sancerre). Le fond du vallon, extrêmement étroit, est exclu de l'appellation contrôlée ; il est occupé par de petits champs, dans lesquels subsistent quelques vieux noyers, autrefois très nombreux en Sancerrois.

Sur le versant, entre les parcelles plantées, des lanières de friches où demeurent des pierriers, donnent la mesure des parcelles anciennes.

Une partie du village de Chavignol, tassé au fond de son vallon ; au second plan on aperçoit, au niveau de la butte de calcaire séquanien qui se raccorde ici avec le talus de la cuesta, quelques maisons du village d'Amigny. L'exposition peu favorable (nord-est) du talus justifie la présence de broussailles.



PLANCHE N° 22 : Etapes de la reconquête des terroirs viticoles

du Sancerrois. Les deux vues sont prises du vallon de Chavignol, à l'aval du village. Le fond, presque plat, est occupé par de petits champs ; au bord des chemins subsistent quelques rochers, aujourd'hui sans grand intérêt : la fabrication locale d'huile de noix a cessé depuis une vingtaine d'années.

Les buttes aplaties qu'on voit au second plan sont constituées de calcaires durs et constituent des terroirs viticoles, aujourd'hui en cours de reconquête.

Au fond on aperçoit la côte Sancerroise complantée de vignes.



BIBLIOGRAPHIE

A. Sources d'Archives (manuscrites)

I. Archives Nationales.

Série F

- 7 7377 . Rapport de l'An VI sur l'état économique du département de l'Yonne.
- IO 436 . Enquête sur la vigne I807-I822.
- IO 415 . Rapport du Préfet de l'Yonne (I8II)
- 20 435 . Migrations saisonnières en I8II.

II. Archives Départementales.a) Cher :

Série M. Agriculture. Enquêtes agricoles de I830,I862,I907.

- 3 M . Dénombrements de la population. (Des listes nominatives partiellement épargnées par l'incendie de I856 ont été classées récemment, ainsi celle de Bué de I836).

3I M. 208-2I3 . Viticulture. Affaires générales. I850 et I872-I902.

2I4-222 . Défense contre le phylloxéra.

223-227 . Associations syndicales autorisées pour la défense contre le phylloxéra.

Série Q. I43-I45 et 435 . Ventes de Biens Nationaux.

b) Nièvre :

Série C. 2 C. Lettres de voiture

Série E. 2 E. Fonds du château de Menou.

Série M. Enquête de I829.

Recensements de la population. I88I.I89I.I90I. I9II.(comportant des lacunes importantes),

Série Q. Ventes de Biens de première et de deuxième origine

c) Yonne :

Série M.

II M¹36 . Liste des électeurs dressée en exécution de la loi du 5 février I8I7.

7 M . Listes nominatives par communes. I836.I85I. I89I.I90I.I906.I9II.

8 M . Agriculture.

3 Situation des récoltes (an VII - 1816)

23 Dossiers concernant le phylloxéra.

Série Q. Procès verbaux de vente de biens nationaux.
(vol. 1 à 10)III. Archives communales.

- a) Cher : Matrices cadastrales, états de sections, plans cadastraux de Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Morogues, Quincy, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Verdigny.
- Sury-en-Vaux : - Listes nominatives de 1836. 1861. 1881.
- Listes départementales de l'électorat censitaire de 1825 à 1847.
- Saint-Satur : - Registres de l'état civil.
- Mouvement de la population : cahiers annuels de 1851 à 1904.
- Divers cahiers de déclarations d'arrachages et de replantations pendant la période du phylloxéra.
- Statuts de la Confrérie de Saint-Vincent.
- Sancerre : - Registres de l'état civil.
- Bué : - Délibérations du Conseil Municipal (1870-1912).
- Registres de l'état civil.
- b) Nièvre : Matrices cadastrales, états de sections, plans cadastraux de Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Tracy.
- Pouilly : - Atlas cantonal de la Nièvre (1878).
- Recensements de la population : 1921. 1954. 1962. 1968.
- Registre des délibérations du Conseil Municipal (1790-1940)
- Registre des récoltes (1900-1907)
- Enquêtes agricoles de 1892 et 1929.
- c) Yonne :
- Chablis : - Registre des délibérations du Conseil Municipal (1789-1931).
- Révision des listes électorales (1890-1905).

IV. Service du cadastre : documents cadastraux de toutes les communes du Chablisien, de Saint-Bris et d'Auxerre.

V. Archives privées.

- Registres paroissiaux du Doyenné de Pouilly-sur-Loire (1845-1950)
- Correspondance du Président du Syndicat Viticole de Pouilly (1931 à 1945), concernant surtout l'appellation d'origine et la défense du prix des vins pendant la guerre.
- Carnets et registres de comptes :
 - Carnet d'un vigneron de Bué. 1818-1842. (Mme Boin à Bué).
 - Carnet d'un vigneron du Bouchot (Pouilly) 1884-1896. (M. Chabanne-Berger).
 - Comptabilité privée d'une famille de viticulteurs de Charenton (Pouilly) 1864-1873.
 - Carnet d'un vigneron de Charenton. 1898-1931. (M. Sautereau).
 - Registre de ventes de vin d'un propriétaire de Pouilly. 1910-1936. (Melles Cordier à Pouilly).
 - Registre concernant la culture de la vigne du Clos de la Perrière à Verdigny et les ventes de vin de 1907 à 1935. (M. Archambault à Fontenay-Saint-Satur).
 - Registres de comptabilité d'un viticulteur-courtier du Bouchot (Pouilly) 3 vol. 1926-1941. (M. Gousse à Pouilly).
 - Registres d'achats et de ventes de vins d'un viticulteur-négociant de Chablis. 1851-1955. (quelques lacunes) 25 vol. représentant environ 10 000 pages. (Mme Bailly à Chablis).
 - Registres de comptabilité d'un négociant de Chablis. 1840-1862. (Maison Simonnet-Febvre).
 - Cahier concernant l'entretien des vignes d'un propriétaire de Chablis. 1890-1935.
- Actes notariés : Contrats de mariage, obligations, actes de ventes, contrat de remplacement au service militaire (1813), partages anticipés, etc..., environ 350 documents (de 1762 au début du XXe siècle) communiqués par des viticulteurs de Pouilly et du Sancerrois.
- Fichier de clientèle et compte de gestion d'un viticulteur de Chablis

B. Autres sources non imprimées.

D.D.A (Cher, Nièvre, Yonne) - Recensement de l'agriculture 1955.
Résultats communaux.

M.S.A (Cher, Nièvre, Yonne) - Fichier des exploitations et fichier "technique". 1971 et 1976.

I.N.A.O (Paris, Dijon) - Fiches individuelles d'encépagement de tous les producteurs de vins A.O.C de l'Yonne, de la Nièvre et du Cher - 1960.1971.1973.1975.

I.N.S.E.E - Recensement de la population de 1968. Dépouillement exhaustif.

Postes d'observations météorologiques de Chablis, le Bouchot (Pouilly), Bué : relevés quotidiens des températures et des pluies de 1958 à 1975.

Météorologie Nationale : Station d'Auxerre-Saint-Georges et de Bourges : moyennes mensuelles et divers renseignements météorologiques concernant la période 1951 - 1976.

Diplômes d'études supérieures et mémoires de maîtrise :

BERNIER S. - Le vignoble de Pouilly-sur-Loire (1946).

GILBANK J. - La région du vignoble sancerrois (Paris. 1949).

GRILLAT - Le vignoble en amont d'Auxerre (Paris. 1969).

ORTALDA M. - Le vignoble de Pouilly-sur-Loire (Paris 1969).

SINTES G. - L'évolution des structures agraires dans le vignoble sancerrois (Paris.1967).

Thèse d'Université :

CAMPOS ARHANNA - Le vignoble de Chablis . (Paris. 1954) (I).

I. Cette thèse comporte des erreurs graves, y compris des erreurs de lecture de documents consultés. Elle a malheureusement été suivie ultérieurement par divers auteurs.

C. Documents et sources statistiques imprimés

I.N.S.E.E - Fascicules départementaux des recensements de la population de 1962. 1968. 1975. Cher, Nièvre, Yonne.
 - Population légale.
 - Résultats exhaustifs 1962.

Ministère de L'Agriculture - Recensement général de l'agriculture 1970-1971. Fascicules départementaux : Cher, Indre, Loiret, Nièvre, Yonne.

Ministère de l'Agriculture - I.V.C.C :

- Recensement général du vignoble - Cadastre viticole. Cher, Indre, Nièvre, Yonne. 1963-64.
- Le vignoble français d'après le cadastre viticole (s.d).
- Le vignoble français d'après le cadastre viticole - Evolution de 1958 à 1968 présenté par Georges MOTTARD, Inspecteur Général de l'I.V.C.C. (s.d).

D. Cartes

Carte d'Etat Major - Feuille de Tonnerre 1ère édition 1845.
 - Feuille de Bourges 1ère édition 1845.
 - Feuille de Nevers 1ère édition 1845.

Carte de la France au 1/50 000 .

- Type 1922, en courbes et en couleur :
 feuilles d'Auxerre, Chablis, Courson-les-Carrières, Léré, Noyers, Vermenton.
- En noir : Sancerre, La Charité.

Carte géologique de la France :

- 1/80 000 : Gien, Bourges, Clamecy, Nevers.
- 1/320 000 : Bourges.
- 1/50 000 : feuilles d'Auxerre, Chablis, Courson-les-Carrières, Léré, Vermenton.

Atlas cantonal de la Nièvre - Cartes au 1/40 000 . 1878.

E. Ouvrages imprimés.

I. Thèses.

Deux thèses d'Etat ont été particulièrement consultées, tant pour des questions de méthode que pour les résultats qu'elles apportent :

GADILLE R. - Le vignoble de la Côte Bourguignonne . Paris 1967.

LAURENT R. - Les vigneronns de la " Côte d'Or" au XIXe siècle.
Paris . 1957.

Deux thèses d'Etat concernent les régions encadrantes :

GAY F.P. - La Champagne du Berry . Bourges , 1967.

MOREAU J.P. - La vie rurale dans le sud-est du Bassin Parisien.
Paris, 1958.

Une thèse d'Université traite d'un aspect particulier :

GRIVOT F. - Le commerce du vin de Bourgogne. Paris, 1964.(2)

Des thèses d'Etat concernant d'autres régions ont été consultées et il y a été fait référence pour des questions de méthode :

BONNAMOUR J. - Le Morvan, la terre et les hommes . Paris, 1966.

BRUNET R. - Les campagnes toulousaines . Paris, 1965.

DUGRAND R. - Villes et campagnes du Bas-Languedoc. Paris, 1963.

II. Ouvrages et articles concernant la géographie physique des régions étudiées :

BAIZE D. et VOILLIOT J.P. - Etude des sols de l'Yonne. Les plateaux de Bourgogne. Station Agronomique de l'Yonne. Auxerre 1973.

BISSON J. et STUDER R. - Etude des sols du Sancerrois viticole nord . Bulletin de l'I.N.A.O n° III (s.d).

CHAPPAZ G. et ROUSSEAU E. - Etude sur le vignoble de Chablis.
R.V. T XXIII 1905.

GRAS J. - Le Bassin Parisien méridional. Thèse 1963

LEMOINE P. et ROUYER C. - L'étage kimméridgien entre l'Aube et la Loire. Bulletin de la Société Géologique de France 4e série , T. XII. 1912.

2. Nous ne souscrivons pas à ce qui est dit de Chablis dans le chapitre consacré à ce vignoble.

III. Ouvrages d'ampélographie et de viticulture.

ARTOZOUL J.P., BAUDEL J., BISSON J., DURQUETY M., GUILLOT R., LAGARD P., LEVADOUX L. - Synonymie ampélographique de l'ouest viticole français. I.N.R.A 1960.

BRANAS J. - Viticulture. Montpellier. 1974.(abondante bibliographie).

GALET P. - Cépages et vignobles de France. 3 vol. Montpellier 1972.

LEVADOUX L. - La vigne et sa culture (Que sais-je?)Paris 1961.

LEVADOUX L. - La connaissance des cépages. Cahiers techniques de l'I.N.A.O. 1954.

LEVADOUX L. - Le comportement des cépages. B.O.I.V. 1957.

MOTTARD G., NESPOULOUS J., MARCOUT S. - Les porte-greffes de la vigne. I.V.C.C.

VIALA P. et VERMOREL V. - Ampélographie. 6 vol. Paris 1910.

IV. Ouvrages utilisés pour la IIe partie (historique).

a) Ouvrages généraux.

BOUCHARDAT M. - Sur la récolte des principaux vignobles de la France en 1849. Mémoires de la Société Nationale d'Agriculture ; 1848.1849.

BRAUDEL F. et LABROUSSE E. - Histoire économique et sociale de la France ; 5 vol. Paris, 1976.

BUSH et fils et MEISSNER. - Catalogue des vignes américaines; traduction de L.BAZILLE. Paris, 1885.

CAVOLEAU - Oenologie française . Paris 1927.

DION R. - Histoire de la vigne et du vin en France. Paris, 1959.

DUPOUX A. - Les hybrides producteurs directs dans la région du Centre. Paris, 1935.

FOEX G. - Viticulture . Paris, 1886.

GUYOT J. - Etude des vignobles de France . 3 vol. Paris, 1868.

GUYOT J. - Sur la viticulture du centre nord de la France . Paris, 1866.

JULLIEN A. - Topographie de tous les vignobles connus. 2e éd. Paris, 1822 - 4e éd. Paris, 1832.

MINISTERE de L'AGRICULTURE. - Compte-rendu du service du phylloxéra. I vol. par an - 1880-1889.

MINISTERE de L'AGRICULTURE. - Statistique agricole de la France. Résultats généraux de l'enquête décennale de 1882. Nancy 1887

- MINISTERE de L'AGRICULTURE et du COMMERCE. - Annuaire Statistique de la France. Paris, 1878.
- MINISTERE de L'AGRICULTURE du COMMERCE et des TRAVAUX PUBLICS. - Enquête agricole. Paris, 1867.
- MOREAU de JONNES.- Statistique de l'agriculture de la France. Paris, 1848.
- ODART (le Cte). - Ampélographie universelle ou traité des cépages. Paris, 1849.
- PACCOTET P. - Viticulture. Paris, 1905.
- RAVAT J.F. - La vigne à grand rendement. Rennes, 1929.
- RENDU V. - Ampélographie française. Paris, 1857.
- ROY-CHEVRIER J. - Ampélographie rétrospective. Paris, 1900.
- ROZIER (Abbé). - Cours complet d'agriculture. T.X - Paris, 1800.
- SAHUT F. - Un épisode rétrospectif à propos de la découverte du phylloxéra. Montpellier 1899.
- VIALA P. - Mission viticole en Amérique. Paris, 1889.
- VIALA P. et RAVAZ L. - Les vignes américaines. Paris, 1892.
- YOUNG A. - Voyages en France. 2e éd. Paris, 1882.

b) Revue .

- La Vigne Américaine - (publication mensuelle) de 1877 à 1905.
- La Revue de Viticulture - (publication hebdomadaire) de 1894 à 1936.

c) Ouvrages et articles intéressant les régions étudiées.

- BUHOT de KERSERS L. - Rapport sur les principaux progrès de l'agriculture dans le département du Cher pendant le XIXe siècle. Bourges, 1900.
- CHALLE A. - Histoire de l'Auxerrois . Paris, 1878.
- CHALLE A. - Etude statistique sur la navigation de la rivière d'Yonne. B.S.S.Y. 1852.
- CHAUMBEAU J. - Histoire de Berry. Lyon, 1566.
- CHERRIER et RENARD. - Le vignoble du Cher. P.A.V p.50 - Montpellier , 1939.
- DEY de SERAUCOURT L.F. - Mémoire sur la généralité de Bourges. Bourges , 1844.
- DION R. - Le Val de Loire. Tours, 1934.
- FABRE J.M. - Mémoire pour servir à la statistique du département du Cher. Bourges, 1838.

- FREMONT - Le département du Cher. 1862.
- FORESTIER H. - L'Yonne au XIXe siècle - Auxerre. (Analyse de pièces des archives de l'Yonne).
- FROMAGEOT J. - Le commerce des vins de Haute et Basse Bourgogne vers la région parisienne avant 1850. Bull. de la Sté archéol. et histor. du Tonnerrois. n° 12. 1959.
- GALLICHER - Le Cher agricole et industriel . Bourges, 1870.
- GIRARD - L'agriculture de la Nièvre. Dijon, 1930.
- LA THAUMASSIERE (Thomas de) - Histoire de Berry. Coutumes locales.
- LESPINASSE R.(de). - Cartulaire du Prieuré de La Charité-sur-Loire. Nevers; Paris, 1887.
- LUÇAY - Description du département du Cher . An X.
- MARIGNAN - Conseils aux vigneronns du Sancerrois. Défense et reconstitution du vignoble. Sancerre, 1893.
- MENAULT E. - Histoire agricole du Berry. 1890.
- NICOLAY (Nicolas de) - Description du Berry et diocèse de Bourges. Paris, 1865.
- PIC A. - Le vignoble de Chablis . Paris, 1935.
- POUPARD (Abbé Vincent) - Histoire de la ville de Sancerre. Paris, 1777.
- QUANTIN M. - Cartulaire général de l'Yonne. Auxerre, 1860-1873.
- RICHARD J. - Production et commerce du vin en Bourgogne aux XVIIIe et XIXe siècles. Annales Cisalpines d'Histoire Sociale n° 3. Pavie, 1972.
- SEVEGRAND - Le vignoble sancerrois . R.V. T. XXX. Paris, 1908.
- THUILLIER G. - Les transformations agricoles en Nivernais. Revue Hist. Ec. et Soc. 1956.
- THUILLIER G. - Un noble légitimiste nivernais : Adolphe de Bourgoing sous la monarchie de juillet.
Actes du 92e Congrès National des Sociétés Savantes. Strasbourg, 1967.
- TURPIN E. - Les vignes et les vins du Berry - Mémoires de la Société Historique, Littéraire et Scientifique du Cher. Bourges, 1907.
- LEBEUF (Abbé). - Mémoire concernant l'histoire civile et ecclésiastique d'Auxerre.

V. Ouvrages concernant la législation des appellations d'origine

- CAPUS J. - L'évolution de la législation sur les appellations d'origine. Genèse des appellations contrôlées. Bordeaux, 1941.
- DAVID J. - Eléments d'appréciation de la nouvelle législation viticole des appellations d'origine contrôlée. Lyon, 1938.
- QUITTANSON, GLAIS et VAN HOUTTE. - La protection des appellations d'origine des vins et le commerce des vins. Montpellier 1949.
- RIVERON C. - Petit traité de législation française en matière viti-vinicole. Paris, 1940.

VI. Ouvrages et articles concernant la période récente.

- BAUDOUIN R. - Le vignoble de Chablis. Revue du vin de France, 1952.
- BREJOUX P. - Les vins de Loire. Paris, 1956.
- BREJOUX P. - Le Chablis. Revue du vin de France. 1976.
- Bulletin O.I.V. - Monographies de : Pouilly-sur-Loire, Quincy, Reuilly, Sancerre. Février 1950.
- Chambre d'Agriculture. - Un vin blanc à appellation d'origine, Pouilly-sur-Loire. Supplément au n° 201-202.
- FEVRE W. - Les vrais Chablis et les autres. Chablis, 1977.
- GAUMET R. - La culture de la vigne dans le Cher. Bourges, 1961.
- GAUMET R. - Production viticole en Berry. LA POTASSE. Avril 1960.
- GILBANK J. - Permanence du vignoble de qualité : le cas de Chablis. Colloque de géographie historique des vignobles. Bordeaux, 1977.
- GILBANK J. - Le parcellaire des exploitations viticoles. B.A.G.F mars 1972.
- GILBANK J. - Les contraintes méthodologiques de l'étude des exploitations viticoles. Laboratoire associé de Géographie Humaine de l'Institut de Géographie de Paris. Avril 1972.
- LABASTE . - La production des cerises dans l'Auxerrois . Annales de Géographie. 1945.
- PESTEL H. - Premiers crus de Chablis . Journée vinicole 24 -25 mai 1977.
- PINON J. - Les vergers de cerises de Champs - Saint-Bris. L'Opinion Economique et Financière. 1953.
- Revue Vinicole. - Vins de Loire. Mai - Juin 1960.
- SIMONNET G. - Chablis et ses vins . La Bourgogne et ses vins. Paris (s.d).

TABLE DES CARTES

N°		Pages
1	Les vignobles de qualité du sud-est du Bassin Parisien.....	V
2	Les vignobles de l'Yonne.....	14
3	Les principales côtes du Chablisien.....	17
4	Les vignobles de Pouilly et de Sancerre.....	22
5	Le vignoble à Menetou-Salon et son contact avec le vignoble sancerrois.....	28
6	Le site des vignobles de la Champagne berri- chonne.....	29
7	Les aires A.O.C et les régions agricoles.....	41
8	S.A.U moyenne des exploitations.....	44
9	S.A.U moyenne par membre de la famille.....	47
I0	S.A.U moyenne pour un tracteur.....	50
II	Proportion de vigne dans la S.A.U en 1958....	56
I2	Proportion de vigne dans la S.A.U en 1970....	57
I3	Proportion de cépages hybrides à l'intérieur et sur le pourtour des vignobles de qualité..	59
I4	Le clos de la Poussie à Bué avant sa remise en culture.....	119
I5	Le vignoble du Roi (Crézancy) avant et après le remembrement de 1950.....	120
I6	Exploitations du vignoble sancerrois.....	131
I7	Opération de la S.A.F.E.R du Centre en Sancerrois.....	136
I8a et b	Origine des exploitants.....	140
I9	Sols viticoles du Sancerrois.....	231
20	Sols du vignoble de Chablis.....	232
21	L'A.O.C "Chablis" de 1943 à 1960.....	296
22	L'A.O.C "Chablis" de 1960 à 1976.....	302
23	L'A.O.C "Chablis" d'après les décrets du 24 novembre 1976.....	303
24	Les vignes des Vaux Ragons (Beine) en 1830..	305
25	Les clients métropolitains d'un viticulteur de Chablis.....	361
26	Le vignoble du sud-est du Bassin Parisien en 1830.....	394

27	Les classes de vins au début du XIXe siècle d'après A.JULLIEN.....	404
28	La côte de Léchet en 1830.....	427
29	Le phylloxéra en 1884.....	438
30	Les vins de l'Yonne distingués selon leur qualité en 1902.....	498
31	Le démembrement dans le vignoble sancerrois..	539
32	Le vignoble chablisien au milieu du XIXe S.	549
33	Extension de la propriété chablisienne sur les terroirs viticoles de Fyé.....	558
34	Chablis : extension au nord.....	559
35	La côte de Fourchaume en 1830.....	560
36	Extension de la propriété viticole chabli- sienne en 1830.....	562
37	Les forains propriétaires de vignes dans le vignoble sancerrois en 1825.....	581
38	Les forains propriétaires de vignes à Morogues et à Bué en 1825.....	582
39	La part des propriétaires bourgeois sur la côte des Grands Crus de Chablis en 1830.....	593
40	L'attraction du vignoble de qualité sur les régions non viticoles en 1825.....	601
41	La côte des Grands Crus en 1830.....	603
42	Parcelles paysannes et parcelles bourgeoises à Saint-Satur en 1825.....	605
43	Grande parcelle bourgeoise à Sancerre.....	606

Les cartes : I. 28. 32. 34 ont été présentées au Colloque
de Géographie Historique des vignobles .- Octobre 1977.

TABLE DES PHOTOGRAPHIES

N°		pages :
1	Le versant de rive droite du Serein	32-33
2	Le vignoble de Pouilly-sur-Loire	34-35
3	Le vignoble sancerrois	36-37
4	Côte des Grands Crus de Chablis : Les Clos et Vaudésir	38-39
5	Sites de la forêt en Chablisien et en Sancerrois	104-105
6	Le vignoble de Pouilly-sur-Loire	106-107
7	Le vignoble sancerrois. Vallon d'Amigny et vallon de Fontenay	108-109
8	Terroirs viticoles chabliens. Les Lys. Les Charlevaux	110-111
9	Une cave aux Loges	175
10	Siège d'une grande exploitation viticole à Chablis	176
11	Terroirs viticoles chabliens: les Monts de milieu	177
12	Le vignoble de Chablis. Le bourg. La taille dans les Clos	178-179
13	Paysages sancerrois	180-181
14	Chavignol. Sancerre	182-183
15	Deux climats de Premier Cru du vignoble de Chablis	240-241
16	Les sols des vignobles	242-243
17	Terroirs viticoles chabliens. Côtes de rive gauche du Serein	244-245
18	Le vignoble de Pouilly-sur-Loire	246-247
19	Chablis au centre de son vignoble	659
20	Sancerre et Saint-Satur	660-661
21	Environs d'Amigny et de Chavignol	662-663
22	Etapas de la reconquête de terroirs viticoles en Sancerrois	664-665

Les photographies des planches 1.4.5.9.11.12. (photo du haut)
15.17. ont été réalisées par le studio ALIX de Sens

DOCUMENTS

N°		Pages
1	Fiche d'encépagement.....	52
2.3.4.5	Les incertitudes des récoltes dans le vignoble de Chablis. Extraits du registre d'exploitation d'un viticulteur de Chablis.....	216-219
6	Evolution de la température autour du point critique.....	221
7	Analyse de terres de vignes-pilotes.....	250
8	Analyse de sols de Pouilly.....	252
9.I0.II.I2	Extraits de registres d'un négociant de Chablis	325 à 328
I3	Le commerce du Chablis en 1974-1975.....	359
I4	Carte des vins d'un restaurant américain.....	366
I5	Carte des vins d'un restaurant américain de niveau moyen.....	368
I6	Etiquettes de faux Chablis.....	369
I7	Pages d'un carnet de vigneron de Pouilly.....	488
I8	Fiche de propriétaire.....	526
I9	Extrait de la liste de l'électorat censitaire du Cher (1829).....	528
20 a et b	Pages d'un carnet de vigneron.....	533 534
2I	Contrat de travail d'un vigneron auxerrois.....	535
22	Page de l'état de sections de Saint-Satur.....	609

GRAPHIQUES

N°		Pages
I	Evolution de l'encépagement entre 1958 et 1974	62
2	Part de la vigne dans les exploitations du Chablisien et de Saint-Bris.....	102
3	Taille des exploitations du Chablisien et de Saint-Bris.....	102
4.5.6	Age des exploitants des vignobles de Chablis, Pouilly, Sancerre.....	144
7 a et b	Moyennes mensuelles des précipitations dans l'Yonne et le Cher.....	206
7 c	Climogramme de Chablis.....	206
8	Les pluies en 1968 et 1969 (septembre-octobre) à Bué et à Pouilly.....	207
9	Températures en mai 1968 à Chablis, Bué, Pouilly	209
10	Evolution de la maturation dans une vigne de Chablis.....	212
II	Evolution des prix des vins de Chablis de 1920 à 1977.....	353
12	Courbes démographiques. (XIX e siècle - début XXe siècle).....	505

TABLEAUX

N°		Pages
1	S.A.U moyenne des exploitations, S.A.U. moyenne par membre de la famille, S.A.U. moyenne pour un tracteur.....	49
2 a et b	Evolution de l'encépagement entre 1958 et 1974.	62
3	Vignoble de Chablis : encépagement communal, potentiels communaux (1975).....	75
4	Les exploitations de Sancerre et de Pouilly....	96
5	Les exploitations du vignoble de Chablis.....	99
6	La vigne dans les exploitations de 30 à 100 ha.	101
7	Evolution du nombre des exploitations entre 1955 et 1975 en Chablisien, à Saint-Bris et en Sancerrois.....	124
8	Répartition des superficies dans 6 communes du Sancerrois.....	133
9 a et b	Age des exploitants.....	143
10	Vignes et vergers dans les exploitations de Saint-Bris.....	165
11	Caractéristiques écologiques de quelques vignobles français.....	203
12	Evolution de la maturation à Chablis en 1977...	212
13	Stades-repères du développement de la vigne en Sancerrois.....	214
14	Evolution de la production du Chablis.....	340
15	Les adhérents de la coopérative de Sancerre....	344
16	Répartition des revenus cadastraux dans les communes viticoles.....	544 et 54
17	Les potentiels viticoles communaux du Chablisien en 1830.....	553
18	Les potentiels viticoles communaux du Sancerrois en 1825.....	555

TABLE DES MATIERES

	Page
AVANT PROPOS	I
ABREVIATIONS	VI
INTRODUCTION	1
<u>PREMIERE PARTIE</u> : L'essor récent des vignobles du sud-est du Bassin Parisien	7
<u>Chapitre I</u> : Le paysage viticole actuel	9
A. Présentation générale des vignobles ...	9
I. Parenté des localisations et des aspects généraux	9
II. Particularités locales	12
a) Les vignobles de l'Yonne.....	13
b) Les vignobles de la Loire	21
c) Les autres vignobles.....	27
III. Originalité par rapport aux régions encadrantes	40
a) Taille moyenne des exploitations .	43
b) Rapport entre S.A.U. et membres de la famille travaillant sur l'exploitation	46
c) Rapport entre S.A.U. et nombre de tracteurs	48
B. La vigne dans le sud-est du Bassin Parisien ; son évolution au cours des 20 dernières années. Approche statistique	51
I. Questions de méthode	51
II. L'évolution du vignoble	55
a) Vignoble commun et vignoble de qualité	55
b) Extension récente des superficies .	66
c) Amélioration de l'encépagement	69
d) Encépagements communaux et potentiels viticoles	74

<u>Chapitre II</u> : Les exploitations	81
A. Questions de méthodes et données statistiques	81
I. Difficultés inhérentes à l'étude des exploitations viticoles	81
a) Les documents de recherche ...	83
b) Insuffisance et ambiguïté des documents	87
II. Le cas particulier des grandes exploitations agricoles	89
III. Approche statistique des exploitations viticoles	93
a) La notion de classes de taille	95
b) Part de la vigne dans l'exploitation	98
B. Evolution des exploitations viticoles depuis la dernière guerre	112
I. La polyculture, obstacle au développement de l'exploitation viticole	113
II. Les premiers signes d'une mutation	117
III. La concentration des exploitations	123
IV. L'agrandissement des exploitations viticoles, apparition de nouveaux modes de faire-valoir	126
V. Le parcellaire des exploitations viticoles	130
VI. L'origine des exploitants	136
VII. L'âge des exploitants	142
VIII. L'activité des exploitants	148
C. Les différents types d'exploitations viticoles.....	153

I. Les exploitations viticoles pures	153
. Les exploitations qui n'ont pas connu de phase polyculturelle ..	153
. Les exploitations nées d'un système polyculturel	156
II. Les exploitations à utilisation du sol complexe	161
. Les exploitations du vignoble de Menetou Salon	161
. Les exploitations viticoles de la vallée de l'Yonne	164
III. La variété des exploitations polyculturelles	166
D. Charges et revenus des exploitations:	174
I. Les charges	184
II. Extrême diversité et variabilité des revenus	186
E. Conclusion	187
 <u>Chapitre III</u> : Contraintes naturelles et interventions humaines	191
 A. Les vins et les cépages qui les produisent	191
I. Les vins	191
a) Les vins nivernais et berrichons	192
b) Les vins de l'Yonne	195
II. Les cépages	197
a) Les cépages noirs	197
b) Les cépages blancs	199

B. Le milieu physique	202
I. Le climat des vignobles du sud-est du Bassin Parisien	202
a) Le climat chablisien	204
b) Les nuances climatiques dans les autres vignobles	222
c) Accidents et anomalies climatiques	224
II. Importance de la pente et de l'exposition	226
III. Les sols dans les aires viticoles du sud-est parisien	230
a) Les sols de plateau	234
b) Les sols de versants	237
c) Propriétés chimiques des sols viticoles	251
C. La part des interventions humaines ..	254
I. La défense contre les gelées de printemps	255
II. La question du porte-greffe	257
<u>Chapitre IV</u> : Reconnaissance et défense des appellations d'origine	267
A. Les conséquences des crises	268
I. Le déclin des vignobles du sud-est du Bassin Parisien	268
a) La réduction des superficies ..	269
b) L'avilissement de l'encépagement	270

II. La défense du produit d'origine	271
a) La lente élaboration de la législation sur les appellations d'origine	273
b) Les actions judiciaires	275
B. Les appellations d'origine contrôlée	278
I. Les décrets de contrôle originels pour les vignobles nivernais et berrichons	279
II. Les ajustements successifs et la création de nouvelles appellations	281
a) Modification de la réglementation	281
b) Modification des aires contrôlées et extension des appellations	282
c) Le refus d'une appellation régionale	286
C. Histoire de l'appellation "chablis"	287
I. La période des délimitations judiciaires ...	288
a) Les projets de délimitations administrati- ves	288
b) Les jugements de 1923	290
c) Les jugements de 1929	291
II. L'appellation d'origine contrôlée "chablis"	293
a) La crise de 1931-1934 à Chablis	293
b) Le décret du 13 janvier 1938	294
c) L'appellation contrôlée de 1938 à 1960 ..	295
III. Le conflit actuel.....	301
<u>Chapitre V</u> : Le marché de la commercialisation du vin	315
A. La genèse des marchés actuels	316
I. La lente montée des vins blancs du Centre ..	316
a) L'époque des vins de comptoir	316
b) L'élargissement du marché	319
c) Les incidences de la deuxième guerre mondiale sur le marché des vins du Centre	322

II. Ancienneté du marché des vins blancs de Basse Bourgogne	323
a) Les intermédiaires locaux	323
b) Chablis, centre de redistribution des vins blancs de Basse-Bourgogne	324
c) L'échelle des valeurs des vins qui transitent par le commerce chablisien	331
d) Le marché du chablis jusqu'à la seconde guerre mondiale	333
B. L'essor du commerce des vins du sud-est parisien depuis la dernière guerre.	336
I. Des modes alimentaires nouvelles	336
a) Poissons et coquillages plus fréquents dans les menus	337
b) De nouveaux consommateurs	337
II. La production	246
III. Le commerce des vins du Centre	339
a) Le rôle des négociants	341
b) Le rôle des coopératives	342
c) La vente directe	345
d) Marché intérieur et marché étranger	347
IV. La commercialisation du chablis	350
a) Le problème de la fixation des prix	352
b) Les structures du commerce du chablis ...	358
c) Le marché national	360
d) Un vignoble exportateur	363
e) Les faux chablis	367
Conclusion de la première partie	373

<u>DEUXIEME PARTIE</u> : Ancienneté et permanence des vignobles de qualité du sud-est du Bassin Parisien	375
Introduction	376
<u>Chapitre I</u> : Témoignages d'une permanence de la qualité	377
A. La documentation	379
I. Témoignage d'ancienneté	379
II. Evolution générale du vignoble français entre 1789 et 1875.....	382
III. Questions de méthode	384
a) Le cadastre	385
b) La première édition de la carte au 1/80.000	387
c) Les enquêtes agricoles	387
d) Les ouvrages imprimés	387
B. La carte viticole du Bassin Parisien sud- oriental au XIXe siècle	393
I. Localisation de la vigne	395
a) Le vignoble de l'Yonne	395
b) Les vignobles du Cher et de la Nièvre	396
c) Les marchés de consommation	397
II. Vignobles communs et vignobles de qualité	399
III. L'encépagement du vignoble du sud-est parisien	402

a) Les classes de vins d'après A. JULLIEN ...	403
b) La faible production des vins fins	406
c) Evolution de l'encépagement au XIXe siècle	411
 C. Permanences et déclins : essai d'explication	419
I. Les modifications des conditions de transport	419
II. Raréfaction de la main-d'oeuvre	422
III. Evolution des revenus	425
IV. Le rôle des pratiques culturelles dans le destin des vignobles	426
Conclusion	431
 <u>Chapitre II</u> : Les vignobles du sud-est parisien dans les crises de la viticulture	433
Introduction	433
A. La crise phylloxérique en France	434
I. Les origines de la crise	435
II. De la mission Planchon à la mission Viala (1887)	437
- Les interventions des pouvoirs publics .	444
III. La mission Viala (1887)	454
B. Le phylloxéra dans les vignobles du sud-est du Bassin Parisien	461

I. L'expansion des vignobles du sud-est parisien avant la crise phylloxérique ..	462
a) L'accroissement des superficies	463
b) La diffusion des cépages communs	465
II. Le développement de la crise phylloxérique	467
a) Le long prélude à la crise	468
b) La crise phylloxérique dans les vigno- bles de qualité	472
c) L'interférence des autres maladies et des accidents climatiques	478
d) Le choix des cépages	485
III. La production pendant la crise du phylloxéra	490
a) Continuité de la production	491
b) Les rendements et le prix des vins ; éléments du revenu des vignerons pendant la crise	493
IV. Les conséquences des crises	501
a) La recherche de ressources complémentaires	501
b) Aspects démographiques	504
c) Aspects techniques et économiques	509
Conclusion	514
<u>Chapitre III</u> : La Société viticole au XIXe siècle	517
Introduction	517
A. Les documents et leur utilisation	518
I. Le cadastre napoléonien	518
a) Difficultés inhérentes à l'étalement de sa mise en oeuvre	518

b) Méthode et hypothèses de travail	519
- Détermination du champ de la collecte des données	519
- La collecte des données	521
- Etablissement d'un fichier des pro- priétaires	525
II. Autres documents utilisés	530
B. Les hommes	537
I. Des densités humaines élevées jusqu'au milieu du XIXe siècle	537
II. Les catégories professionnelles dans les vignobles	540
C. Les biens	542
I. L'enseignement des revenus cadastraux	542
II. Le cas particulier des prés et des bois	547
a) Les prés	547
b) Les bois	548
III. Vignes et terres. Les potentiels viticoles communaux	548
IV. Quelques lueurs sur la propriété viticole à la fin de l'Ancien Régime	566
a) La vente des biens nationaux : les anciens propriétaires	566
b) Les acquéreurs de biens nationaux	570
D. La répartition de la propriété.....	577

I. Répartition selon la superficie	577
a) La part de la vigne dans la superficie totale	578
b) Un aperçu de la répartition de la pro- priété par tranches de superficie	579
II. Répartition des cotes foncières d'après la résidence des propriétaires	580
. L'inégale pénétration foraine en Sancerrois et en Chablisien	583
E. Les catégories de propriétaires	585
I. Les "propriétaires"	585
II. Les vigneron.	594
a) Ils sont les plus nombreux parmi les propriétaires	594
b) La part paysanne dans les vignobles ..	596
III. Commerçants et artisans propriétaires de vigne	598
IV. Les autres propriétaires	600
F. Géographie de la propriété	602
I. Les paysages viticoles	602
II. La répartition de la propriété immobilière	608
G. L'exploitation du vignoble	611
I. Les enseignements du livre de comptes d'un vigneron sancerrois	612
a) Le document	612
b) La société viticole hiérarchisée	613
II. L'augmentation progressive de la masse de main d'oeuvre	617

II . La lente montée de la paysannerie	619
I . Consolidation de la propriété paysanne	619
a) L'acroissement du patrimoine viticole paysan	619
b) La défense du patrimoine	621
c) Les associations de vignerons	626
II. L'effacement de la propriété bourgeoise.....	628
a) Les signes de la déprise bourgeoise au cours du XIXe siècle	628
b) La fin de la propriété bourgeoise dans les vignobles berrichons	630
c) La longue résistance de la propriété bourgeoise chablisienne.....	631
Conclusion	635
CONCLUSION GENERALE: Les vignobles du Sud-Est du Bassin Parisien dans leur environnement	645
A.REVOLUTIONS AGRICOLES ET REVOLUTIONS VITICOLES ...	647
B. LES VITICULTEURS ISOLES ET MINORITAIRES.....	650
I.Vignobles et régions encadrantes	650
II.Les viticulteurs minoritaires dans leur propre domaine	653
a).Le poids des inactifs	653
b).L'importance relative des autres socio- professionnelles dans les vignobles	655
c).Les viticulteurs isolés au sein même de leur vignoble	656
BIBLIOGRAPHIE	667
TABLE DES CARTES	677
TABLE DES PLANCHES DE PHOTOGRAPHIES	679
TABLE DES DOCUMENTS	680
TABLE DES GRAPHIQUES	681
TABLE DES TABLEAUX	682
TABLE DES MATIERES.....	683

Achevé d'imprimer
sur les presses de Copédith
7 rue des Ardennes 75019 Paris

Dépôt légal n° 3222 - 3è trimestre 1981

